

Tort naleśnikowy Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
sól	do smaku
mąka pszenna-tyle, żeby ciasto miało gęstość śmietany	
czosnek	3 ząbki
jajko	2 sztuki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Farsz:	90 dkg
mrożony szpinak	2 op.
Ciasto:	500 ml
piwo jasne	500 ml
twaróg	25 dkg
ser pleśniowy	25 dkg
ser gouda	25 (grubo tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Zmiksować 3 jajka z piwem, doprawić solą, pieprzem, dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Usmażyć 8 naleśników (wielkości tortownicy).

Farsz:

Rozmrożony szpinak odparować, doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową, zmiażdżonym czosnkiem i ostudzić. Twaróg rozgnieść widelcem, wymieszać ze szpinakiem, dodać 2 jajka i dokładnie wymieszać.

W wysmarowanej margaryną tortownicy układać naleśnik, smarować szpinakiem, posypać odrobiną utartego sera żółtego i tak do wyczerpania składników. Na wierzchu ma być naleśnik posypany żółtym serem. Zapiekać w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 40 minut. Smacznego!