Naleśniki zapiekane z truskawkami i pianą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2759 razy.

Ciasto:

2 żółtka,

1 szklanka wody,

1 szklanka mleka,

15-20 dag mąki,

sól

cukier do smaku,

skórka ze słoniny do smarowania patelni

Nadzienie:

40 dag truskawek,

4 białka

10 dag cukru pudru,

2 dag migdałów lub orzechów włoskich,

cukier waniliowy,

tłuszcz do formy

Przyrządzić ciasto naleśnikowe, biorąc tylko same żółtka. W ten sam sposób usmażyć naleśniki. Truskawki przygotować , pokrajać w plastry i przesypać połową cukru. Nakładać na naleśniki. Dwa przeciwległe brzegi zawinąć na 23 cm, a następnie całość zwinąć w rulon. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem. Układać naleśniki jeden obok drugiego. Migdały sparzyć , obrać ze skórki, pokrajać w cienkie płatki i zrumienić w piekarniku. Z białek ubić sztywną pianę, dodając pod koniec resztę cukru i cukier waniliowy. Pianą przykryć naleśniki posypać migdałami, wstawić do piekarnika (ok. 160C) i zapiec. Gdy piana lekko się zrumieni, wyjąć i podawać na gorąco.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>