
Naleśnikowy tort z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2214 razy.

Naleśniki:

3/4 szklanki mąki,

1/2 szklanki mleka,

3 jaja,

sól,

tłuszcz do smażenia

Nadzienie:

500 g truskawek,

300 g sera twarogowego,

łyżeczka żelatyny,

łyżka mleka,

2 łyżki cukru pudru,

łyżeczka soku z cytryny,

1/2 łyżeczki skórki cytrynowej,

cukier puder do posypania

Mąkę, jaja, sól i mleko zmiksować na gładkie ciasto i odstawić na 30 min. Następnie na posmarowanej tłuszczem patelni usmażyć 5 naleśników i pozostawić do wystygnięcia. Truskawki opłukać, obrać z szypułek. Żelatynę rozpuścić w mleku i połączyć z twarogiem rozartym z cukrem, sokiem z cytryny i skórką cytrynową. Na talerzu ułożyć naleśnik, na nim umieścić warstwę masy twarogowej (1/4 całości), na tej masie warstwę truskawek, które przykryć drugim naleśnikiem, na który idzie warstwa masy, owoce itd, aż do piątego naleśnika, który należy posypać cukrem pudrem. Podawać na zimno.

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