
Nalesniki a la gundel

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2890 razy.

12 naleśników. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

Ciasto:

240 g maki,

2 żółtka,

sol, cukier,

200 ml mleka,

200 ml wody sodowej,

100 g smalcu do smażenia.

Nadzienie:

180 g posiekanych orzechów włoskich,

150 ml rumu,

3 łyżki rodzynek,

120 g cukru,

100 ml grstej śmietany,

2 łyżki smażonej skórki pomarańczowej,

1/2 łyżeczki cynamonu.

Sos czekoladowy:

250 ml mleka,

100 g czekolady,

1/2 łyżki wanilii,

100 g cukru,

3 żółtka,

2 łyżki maki,

50 g kakao,

150 ml gęstej śmietany,

50 ml rumu.

1. Moczyc rodzynek i skorke pomarańczowa 24 godz. w rumie (ok. 70 ml).
2. Żółtka rozbić trzepaczką dodając po trochu maki, mleko i wodę sodową. Dodac odrobine soli i cukru. Odstawic na 30 min. Usmażyc 12 cienkich naleśników.
3. Przygotowac nadzienie: zagotowac śmietane, dodac cynamon, cukier, orzechy,

odsączone rodzynki i skórke pomarańczowa. Gotować aż zrobi się rodzaj pasty.

(Jeśli potrzeba, dodać trochę mleka.) Nadzienie ostudzić i dodać pozostały rum.

4. Przygotować sos: żółtka utrzeć z cukrem. Śmietanę ubić. Zagotować 200 ml mleka z wanilią. Czekoladę roztopić na patelni, dodać kakao i wymieszać z mąką rozpuszczoną w 50 ml zimnego mleka. Powoli wlewać do gorącego mleka.

Podgrzewać, aż sos zgęstnieje, ale nie gotować. Zdjąć z ognia, dodać utarte z cukrem żółtka i rum. Gdy ostygnie, delikatnie wymieszać z ubitą śmietaną.

5. Gotowe naleśniki smarować masą i zwijać w rulon. Przed samym podaniem obsmażyć z obu stron i polać sosem czekoladowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)