Nalesniki mylene

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2923 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

250 ml wody,

250 ml piwa,

2 jaja,

2 lyzki oliwy,

skorka z 1 cytryny pokrojona w cieniutkie paseczki,

sol,

maslo do smazenia.

Sos:

200 g cukru,

1 lyzka masla,

sok z 2 pomaranczy,

sok z 1 cytryny,

50 ml koniaku.

Nadzienie:

3 gruszki,

300 ml syropu waniliowego (przepis "plonace sliwki" w "desery",

100 g migdalow,

50 ml sliwowicy.

1. Z podanych skladnikow sporzadzic ciasto nalesnikowe. Odstawic na 1 godz w

temp. pokojowej.

2. Na 20 min przed smazeniem nalesnikow roztopic na bardzo malym ogniu maslo z

cukrem. Dodac sok z cytrusow i koniak. Gotowac na malym ogniu, ciagle mieszajac, az do zgestnienia sosu. Zostawic na bardzo malym ogniu.

3. Gruszki obrac, pokroic w cwiartki, oczyscic z gniazd nasiennych, nastepnie

pokroic w cienkie paski. Zanurzac je na kilka minut we wrzacym syropie, wyjac i osaczyc.

4. Migdaly sparzyc wrzatkiem, obrac, pokroic w paski i prazyc 10 min w nagrzanym do temp. 250żC piekarniku, kilkakrotnie w tym czasie je mieszajac.

5. Na niewielkiej ilosci masla usmazyc 12 nalesnikow. Nalozyc na nie paseczki

gruszek, zlozyc na czworo i umiescic na patelni z goracym sosem. Podgrzewac

2 min, po czym polac sliwowica i zapalic, delikatnie potrzasajac patelnia.

Ulozyc na talerzykach, posypac prazonymi migdalami i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 48.

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