
Nalesniki z sosem czekoladowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2704 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

250 g maki,

500 ml mleka,

3 jaja,

2 łyżki stopionego masła,

2 łyżki oliwy,

2 łyżki cukru pudru,

1/2 torebki cukru waniliowego,

25 ml rumu, koniaku lub calvadosu,

1 łyżka masła do smażenia,

50 g struzek czekoladowych do przybrania.

Sos czekoladowy:

100 g czekolady,

100 ml mleka,

1 łyżka smietany,

2 łyżki cukru,

1 łyżka masła,

50 g zmielonych orzechow włoskich.

1. Maki przesiac i polaczyc z cukrem, cukrem waniliowym i ubitymi z odrobina soli jajami. Dodac mleko, alkohol, stopione maslo i oliwe. Ciasto wymieszac dokładnie i odstawić na 2 godz. Tuz przed smażeniem rozcienczyc ewentualnie niewielka iloscia wody.

2. Czekolade pokroic w male kawaleczki i rozpuscic wraz z maslem na lazni wodnej. Wymieszac, dodac cukier, mleko, smietane i orzechy. Ogrzewac dalej,

ciagle mieszajac, az do granicy wrzenia. Zdjac z ognia i trzymac w cieple.

3. Na niewielkiej ilosci masla usmazuc 12 naleśników i odstawić je w cieple miejsce.

4. Gotowe naleśniki smarowac masa czekoladowa, zwijac w rozki, posypac struzkami czekolady i podawac natychmiast.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 52.

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