
Palacsinta z sosem czekoladowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2132 razy.

12 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 zoltko,

1 lyzka roztopionego masla,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

1 lyzeczka cukru,

1/8 lyzeczki soli,

sklarowane maslo do smazenia.

Nadzienie:

180 g posiekanych orzechow wloskich,

75 ml rumu,

2 lyzki smazonej skorki pomaranczowej,

120 g cukru pudru,

100 ml gestej smietany,

1/2 lyzeczki cynamonu,

3 lyzki rodzynekow.

Sos czekoladowy:

100 g czekolady,

100 g cukru,

3 zoltka,

200 ml mleka,

100 ml gestej smietany,

1/2 laski wanilii,

50 ml rumu.

1. Rodzynki umyc, osaczyc na sicie. Skorkie pomaranczowa drobno posiekac. Przelozyc do miseczki, wlac 50 ml rumu, odstawic na 1 godz.

2. Jaja i zoltko lekko ubic trzepaczka, dodac mleko, wode mineralna, make, maslo, cukier i sol. Wymieszac na jednolite, plynne ciasto, odstawic na 1 godz.

Przed smażeniem wymieszać. Jeśli jest zbyt gęste, dodać trochę wody.

3. Dobrze rozgrzana patelnia posmarowana masłem, smażyć cienkie naleśniki. Odkładać jeden na drugim.

4. Przygotować nadzienie: śmietanę zagotować z cukrem. Dodać cynamon, orzechy, skórki pomarańczowe i rodzynki. Gotować chwilę, a gdy powstanie gęsta pasta, ostudzić i wymieszać z pozostałym rumem.

5. Przygotować sos czekoladowy: zagotować mleko z wanilią. Wanilię wyjąć, a do mleka włożyć pokruszoną czekoladę. Trzymać na małym ogniu i mieszać, a gdy czekolada się rozpuści, zdjąć z ognia. Dodać utarte żółtka z cukrem i rumem.

Wymieszać, ochłodzić. Ubić dobrze śmietanę i delikatnie połączyć z zimnym sosem.

6. Naleśniki smarować masłem, zawijać w rulony. Przed samym podaniem zrumienić na masle z obu stron. Przełożyć na polmisek, polać sosem czekoladowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 88.

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