
Nalesniki z sufletem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2528 razy.

12 małych szt. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

Ciasto:

150 g maki,

400 ml mleka,

2 jaja,

1 łyżka roztopionego masła,

1 łyżeczka cukru,

1/4 łyżeczki soli,

sklarowane masło do smarowania patelni.

Suflet:

4 jaja,

75 g cukru,

30 g maki,

150 ml mleka,

100 ml gładkiej śmietanki,

100 ml likieru Grand Manier,

cukier puder do posypania naleśników.

Sos Sabayon:

4 żółtka,

50 g cukru,

150 ml szampana.

1. Mąkę z mlekiem i solą ubić trzepaczką. Dodać jajka, cukier, roztopione masło.

Ubicią jednolitą masę. Przykryć, odstawić na 1 godzinę.

2. Patelnię średnicy 15 cm smarować masłem i smażyć naleśniki. Usmażone układać na talerzu jeden na drugim.

3. Przygotować masę sufletową: utrzeć 4 żółtka z cukrem na puszystą masę, dodać mąkę i ucierając powoli wlewać gorące mleko ze śmietanką. Masę przelać do garnka, postawić na małym ogniu, mieszając gotować 2 min. Zdjąć z ognia, dolać likier, wymieszać.

4. Ubicią sztywną pianę z 4 białek, delikatnie połączyć z masą sufletową. Na każdym naleśniku położyć łyżkę masy i złożyć go na pół.

5. Przygotować sos: do małego garnka wbić 4 żółtka, dodać cukier i szampan.

Wstawic do wiekszego, plaskiego naczynia z goraca woda. Zoltka ubijac tak

dlugo, az powstanie sos o konsystencji kremu.

6. Duza blache wysmarowac maslem. Ulozyc nalesniki, wstawic na 7-10 min do piekarnika ogrzanego do temp. 220żC. Pod koniec pieczenia otworzyc piekarnik i

posypac nalesniki cukrem pudrem. Nalesniki przelozyc na polmisek, podac z

goracym sosem Sabayon.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 86.

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

heh spoko ja kocham nalesniki napewno zrobie jak masz to daj wiecej przepisow na nalezniki mam 13 lat ale kocham robic w kuchni jedzenie hehe :) dzieki :)*
Nadesłat(a):Klaudia :P 2005-12-29 16:12:32