
Nalesniki z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4649 razy.

12 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

200 g maki,

2 jaja,

1 łyżka roztopionego masła,

250 ml mleka,

250 ml wody mineralnej,

1 łyżka cukru, sol,

sklarowane masło do smażenia.

Nadzienie:

400 g białego tłustego sera,

3 żółtka,

2 białka,

1 łyżka masła,

2-3 łyżki kwasnej śmietany,

70 g rodzynek,

1/2 łyżeczki wanilii,

6 łyżek cukru pudru,

1 łyżka smażonej skórki pomarańczowej (drobno posiekanej).

1. Mleko, masło i wodę ubij trzepaczką na gładką masę. Dodaj 1 łyżkę masła, 1

łyżkę cukru, 2 jaja i odrobinę soli. Ubij na jednolitą, płynną ciasto. Odstaw na 1 godzinę. Gorącą patelnię smaż masłem i smaż z obu stron cienkie naleśniki.

2. Przygotuj nadzienie: ser przetrzeć przez sito. Żółtka utrzeć z cukrem i

masłem. Połączyć z serem, dodać śmietanę, rodzynek, startą wanilię, skórki

pomarańczowa i sztywno ubita pianę z 2 białek. Wszystko wymieszać.

3. Naleśniki smarować masą serową i składać w trójkąty. Przed podaniem zrumienić na gorącym masle z obu stron i posypać cukrem pudrem.

4. Z masła, cukru i wody można zrobić sos karmelowy i polać nim naleśniki, nie

posypując wtedy cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 80.

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