

Kolorowy tort naleśnikowy



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **227** Ocena: **3551**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Naleśniki:
- 500 ml mleka
- 240 g mąki
- 2 średnie jaja
- szczypta soli
- odrobina tłuszczu do usmażenia pierwszego naleśnika
- Krem:
- 500 g jogurtu naturalnego
- 50 g cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 100 ml mleka
- 3 łyżki żelatyny
- owoce mrożone: jagody, maliny, porzeczka według upodobania
- dodatkowa warstwa:
- 200 g śmietany
- zielona galaretka
- gniazdko:
- kuwertura
- suchy makaron szklany
- kolorowe jajeczka
- dodatkowo: folia spożywcza, miseczka

Sposób przygotowania:

1. Talerz i okrągły pierścień lub formę na ciasto wstawiamy do lodówki, gdy będą chłodne, ciasto szybciej się „zetrze”. Składniki na naleśniki mieszamy, odstawiamy na pół godziny i smażymy cienkie naleśniki najlepiej bez tłuszczu na teflonowej patelni. Przed usmażeniem pierwszego naleśnika smaruję patelnię tłuszczem, później już nie trzeba. Usmażone naleśniki chłodzimy. Powinny być elastyczne i nie łamać się. Do ciasta potrzebujemy 7 naleśników.
2. Żelatynę zalać zimnym mlekiem na 10 minut do napęcznienia. Następnie podgrzać, wymieszać i rozpuścić. Jogurt wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać parę łyżek do żelatyny (żeby wyrównać różnicę temperatur) wymieszać, a następnie dodać całą masę.
3. Na dno okrągłej formy kładziemy jeden naleśnik. Z pozostałych naleśników robimy sakiewki z owocami. Najlepiej przygotować 6 miseczek. Na każdą położyć naleśnik, docisnąć do dna, wyłożyć na środek owoce, według upodobania. Ścisnąć u góry na kształt sakiewki. Pamiętajmy,

że jeśli użyjemy owoców mrożonych trzeba działać szybko, bo gdy owoce się rozmrożą, puszczą sok. Na środek formy kładziemy jedną sakiewkę, a pozostałe umieszczamy wokół. Sakiewki zalewamy tężejącym kremem. Wstawiamy do lodówki do stężenia, na około godzinę.

- 4 Dodatkowa warstwa: zieloną galaretkę przygotowujemy według przepisu, z połową wody. Studzimy. Śmietanę ubijamy, dodajemy płynną galaretkę i mieszamy. Wylewamy na torcik, wstawiamy do lodówki do stężenia.
- 5 Czekoladowe gniazdko:
Suche nitki szklanego makaronu formujemy na kształt gniazdka. Kuwerturę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i polewamy makaron z jednej strony. Zostawiamy do zastygnięcia. Małą miseczkę odwracamy do góry dnem. Pokrywamy folią spożywczą. Kładziemy na niej nasze gniazdko czekoladową stroną i rozpuszczoną kuwerturą polewamy drugą stroną. Zostawiamy do zastygnięcia. Torcik dekorujemy według upodobania. Np. na środku umieszczamy czekoladowe gniazdko i kolorowe jajka. Ucieramy czekoladę i posypujemy po torciku. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: