

Niemiecki torcik naleśnikowy z wiśniami

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14718**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 2/3 szkl. cukru
- 5 łyżek masła
- 2 jajka
- 2 szkl. maślanki
- po 50 dag serka mascarpone oraz mielonego twarogu
- 1 słoik (720 ml) kompotu z wiśni bez pestek
- 4 łyżeczki żelatyny
- 1 torebka budyniu waniliowego
- 1 łyżeczka cukru pudru do oprószenia
- mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Masło stop, przestudź. Połącz z mąką, 2 łyżkami cukru oraz jajkami i 1 szkl. maślanki. Mocno rozgrzej dużą patelnię. Wylewaj na nią porcje ciasta. Smaż grubsze naleśniki. Żelatynę namocz w 6 łyżkach wody, gdy spęcznieje, rozpuść ją, podgrzewając.
- 2 Obydwa sery zmiksuj z resztą cukru i maślanki. Połącz z żelatyną. Wiśnie osącz. Kilka łyżek soku z wiśni wymieszaj z proszkiem budyniowym, a resztę zagotuj. Wlej rozrobiony budyń, gotuj minutę. Dołóż wiśnie, wystudź.
- 3 Naleśniki przełóż kremem serowym oraz masą wiśniową. Schłodź. Posyp cukrem pudrem. Udekoruj miętą.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: