

Placuszki z owocami i bitą śmietaną



Autor: **Poziomka**
Przepisów: **43** Ocena: **5757**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- śmietanka kremowa, 150 ml
- cukier puder, 2 łyżki
- tłusty serek wiejski twarogowy, 500 g
- 3 jajka
- mąka, 3/4 szklanki
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka
- cukier waniliowy (najlepiej z prawdziwą wanilią), 1 opakowanie
- skórka otarta z jednej pomarańczy
- świeże lub mrożone owoce (maliny, truskawki, jagody, porzeczki...), 500 g
- drobny cukier, 1/2 szklanki
- kawałek laski cynamonu
- 2 goździki
- olej, 3 łyżki
- masło do smażenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Bitą śmietana: Schłodzoną śmietankę ubijamy, a gdy podwoi objętość, dodajemy cukier puder i ubijamy jeszcze kilka minut. Odstawiamy do lodówki. Sos: Świeże owoce dokładnie umyć, wsypać do rondelka i dodać 3 łyżki wody. Mrożone owoce wrzucić do rondla, wody w tym przypadku nie trzeba dodawać. Owoce gotujemy na małym ogniu przez 10 min. (mrożone do momentu aż się rozmrożą). Wsypujemy cukier, goździki, cynamon, mieszamy, niech gotuje się jeszcze przez 5 min. Placuszki: Przetrzyj ser przez sitko do dużej miski (lub zmiel). Dodaj obie mąki, żółtka i utrzyj lub zmiksuj na gładką masę. Wsyp skórkę otartą z pomarańczy. Ubij białka ze szczyptą soli, kiedy piana będzie „sztywnawa”, wsyp cukier waniliowy i płaską łyżeczkę drobnego cukru. Ubijaj aż piana będzie zupełnie sztywna. Następnie wymieszaj delikatnie pianę z masą serową. Rozgrzej na patelni masło. Dużą łyżką nabieraj ciasto i wkładaj na patelnię. Placuszki polewamy sosem, na wierzch łyżką kładziemy bitą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: