

# Naleśniki "truskawkowa fiesta"



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **790** Ocena: **49483**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- nadzienie:
- śmietanka 30% do deserów 150 ml (dobrze schłodzona), śmietana 18% 2 łyżki
- cukier puder 6 łyżek, ser biały 1/2 kg
- truskawki mrożone 500g (200g + 300g)
- polewa czekoladowa:
- czekolada gorzka (u mnie z Wawelu) 50g, śmietana 18% 1 łyżka
- cukier 3 łyżeczki, woda 2 łyżki
- dodatkowo:
- olej rzepakowy do smażenia
- płatki migdałów
- świeża mięta
- ciasto naleśnikowe:
- mleko 1 szklanka
- woda mineralna gazowana 1 szklanka
- szczypta soli
- jajka 2 sztuki
- mąka pszenna 20- 25 dkg

## Sposób przygotowania:

- 1 Odmrażamy truskawki, 200g blendujemy, a resztę kroimy na połówki. Ser biały mieszamy ze śmietaną, cukrem pudrem i ubitą śmietanką. Gdy masa jest już jednolita łączymy ją z mussem truskawkowym.

Teraz przygotowujemy polewę. Do garnuszka wlewamy wodę, śmietanę, dodajemy cukier i połamaną na kawałki czekoladę. Całość podgrzewamy na małym ogniu do połączenia składników w jedną, płynną masę. Cały czas mieszamy, gdyż czekolada lubi się przypalać.

Produkty na ciasto mieszamy ze sobą, używamy do tego trzepaczki różgowej lub miksera. Dobre ciasto naleśnikowe powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju, nalewamy porcję ciasta. Naleśniki smażymy z obu stron na rumiano. Przed nalaniem każdej kolejnej porcji ciasta, wlewamy na patelnię odrobinę oleju.



- 2 Usmażone naleśniki smarujemy nadzieniem serowo- truskawkowym, na które nakładamy 1- 2 łyżki pokrojonych truskawek. Następnie składamy naleśniki na połowę, polewamy polewą czekoladową, posypujemy płatkami migdałów. Możemy również, jeśli lubimy, dodać listki świeżej mięty (albo posiekane- do nadzienia, albo w całości- do dekoracji).

Uwaga: Z podanych proporcji wychodzi dość luźne nadzienie. Jeśli chcecie aby jego konsystencja była gęściejsza zmniejszcie ilość truskawek o 50g i dajcie mniej ubitej śmietanki. Podkreślam, że korzystałam z truskawek mrożonych, które mimo odsączenia, mają więcej wody niż świeże owoce. To właśnie wpłynęło na gęstość nadzienia.

Przy użycie świeżych owoców i zachowaniu proporcji podanych w przepisie, konsystencja sera powinna być odpowiednia.



- 3 Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: