

Naleśniki z serem zapiekane w sosie budyniowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 25 minut

Liczba porcji: 4-5 osób

Czas gotowania: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 50 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić masło. Temperatura 70°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
2. Zdjąć pokrywę, wsypać 250 g mąki pszennej, wbić 3 całe jajka, wlać 600 g mleka i wsypać szczyptę soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto na naleśniki. Czas 1 minuta, prędkość 4.
3. Zdjąć pokrywę, ciasto wylać do miski. Na nagrzanej patelni smażyć naleśniki na rumiano z obu stron.
4. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Odważyć 500 g białego sera, wbić 2 jajka, wsypać 40 g cukru pudru, dodać 100 g śmietany 18% i kilka kropel ekstraktu waniliowego.
5. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę serową. Czas 1 minuta, prędkość 4.
6. Zdjąć pokrywę, masę serową przełożyć do miseczki. Naczynie umyć.
7. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Wlać 130 g mleka, 120 g śmietany 18%, wsypać 20 g cukru, 5 g cukru waniliowego z prawdziwą wanilią i wbić 1 jajko. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać sos. Czas 40 sekund, prędkość 4.
8. Zdjąć pokrywę, sos przelać do miski.

-
9. Naleśniki posmarować łyżką masy serowej, złożyć 2 brzegi, a następnie naleśniki zawinąć w rulonik.
 10. Zawinięte naleśniki układać jeden obok drugiego w naczyniu do zapiekania. Całość zalać sosem budyniowym.
 11. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec całość około 40 minut.
 12. Zapieczone naleśniki można podać posypane cukrem pudrem lub polane ulubioną konfiturą.
-

Wskazówki :

Ostrzeżenia- Naczynie do zapiekania po wyjęciu z piekarnika jest gorące!!!