

Zawijasy w kremie malinowym

Składniki na ciasto:

- 270 g mąki pszennej
- 4 jajka
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżeczkę cukru waniliowego
- 3 łyżki kakao
- 300 ml wrzątku
- 500 ml mleka
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- szczypta soli

Składniki na krem śmietanowy:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 500 g serka mascarpone
- 120 g cukru pudru

Składniki na krem malinowy:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 450 g malin (ja użyłam mrożonych)
- 120 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- kawałek czekolady mlecznej lub gorzkiej

Wykonanie:

Naleśniki

Do miski dajemy jajka, szczyptę soli, cukier, cukier waniliowy i ubijamy wszystko trzepaczką. Następnie dodajemy porcjami na zmianę mleko oraz mąkę pszenną i mieszamy. I ponownie trochę mleka oraz mąki, i tak do wykończenia składników. Po dokładnym wymieszaniu wszystkiego do miski przesiewamy kakao i ponownie wszystko trzepaczką mieszamy. Do masy dolewamy jeszcze wrzątek, olej i ponownie wszystko mieszamy. Miskę z ciastem odstawiamy na 15 minut, żeby ciasto odpoczęło.

Smażenie naleśników



Po 15 minutach jeszcze raz wszystko przemieszajmy. Naleśniki smażymy na patelni o średnicy około 20 cm. Ciasta na naleśniki jest więcej, więc nie zabraknie go w przypadku smażenia większych lub grubszych naleśników. Musimy usmażyć 14 sztuk naleśników.

Masa śmietanowa

Do miski dajemy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatką miksera zaczął zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Następnie dodajemy serek mascarpone i ubijamy na sztywno. Masę dzielimy na 14 równych części. Można zrobić to „na oko” lub zważyć całą masę na wadze, a następnie podzielić ją na równe porcje.

Nadziewanie naleśników

Teraz, każdy z 14 naleśników smarujemy masą śmietanową. Rozprowadzamy ją równo po całej powierzchni i zwijamy go w rulonik. 7 sztuk przygotowanych naleśników z kremem przekładamy np. na talerzyk, a kolejne 7 sztuk przekładamy do blaszki, o wymiarach około 24x38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Naleśniki rozkładamy równoległe do krótszego boku, w pewnych odstępach od siebie. Blaszkę oraz talerz z naleśnikami wkładamy do lodówki.

Masa malinowa

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy 100 ml wrzątku. Zostawiamy na minutkę do napęcznienia, a następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna dobrze się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia, ale od czasu do czasu przemieszajmy, żeby nie zrobiły się grudki.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatką miksera zaczął zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Dodajemy maliny i ponownie chwilę mieszamy, ale nie za długo. Śmietanki nie ubijamy na sztywno! Najlepiej, żeby była luźna. Na koniec dodajemy wystudzoną żelatynę i chwilę mieszamy. Masę dzielimy na połowę.

Pierwszą połowę masy wykładamy do blaszki na naleśniki. Rozprowadzamy po całej powierzchni i dobrze dociskamy ją, żeby masa weszła między naleśniki. Na górę masy wykładamy następne 7 sztuk naleśników (w ten sam sposób co te na dole) i przykrywamy drugą porcją masy malinowej. Wierzch ładnie równamy.

Na wierzch ciasta ścieramy, przy pomocy obierka do warzyw, czekoladę mleczną lub gorzką.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

