

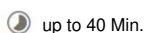
Clătite cu vișine

Un desert îndrăgit cu dulceață de vișine și înghețată de vanilie

8 porții



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

100 g unt
100 g făină
1 praf sare
2 ouă
200 ml lapte
3 linguri suc de portocale

Umplutura:

500 g dulceață de vișine
500 ml înghețată de vanilie

Suplimentar:

20 g unt

Decorarea:

1 plic Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker
25 g fistic mărunțit

1 Aluatul:

Untul se topește și se lasă să se răcească puțin. Făina și sarea se pun într-un vas de mixare. Peste făină se adaugă ouăle, laptele și suc de portocale apoi se amestecă laolaltă cu un tel. La sfârșit se încorporează untul. Aluatul se lasă în repaus circa 30 de minute.

2 Coacerea:

Untul se topește într-o oală mică. Se încinge o tigaie mică (diametru de cca 16-18 cm) și se unge (cu o pensulă) cu puțin unt topit. Se toarnă un strat subțire de aluat care se coace la foc mic spre mediu până ce capătă o culoare maro-aurie. Se răstoarnă pe o farfurie, tigaia se unge din nou cu unt topit (cu pensula), apoi clătită de pe farfurie se lasă să alunece de pe farfurie din nou în tigaie. Se coace și pe partea cealaltă până ce capătă o culoare maro-aurie. Din restul de aluat se coc în mod asemănător restul de circa 7 clătite.

3 Umplutura:

Clătitele se ung pe jumătate din suprafață cu dulceață de vișine. Clătitele se împăturesc apoi prima dată pe jumătate apoi încă dată pe jumătate pentru a se forma triunghiuri.

④ Decorarea:

Se presară zahăr pudră. Se servesc cu înghețată de vanilie peste care se presară fisitul mărunțit.

Tip from the Test Kitchen

- Puteți congela clătitele gata preparate prin stivuirea lor una peste alta, separate de o foaie de hârtie de copt. Înainte de servire se lasă la decongelat, se umplu și se servesc.