

Clătite gratinate cu umplutură de fructe

Clătite umplute cu dulceață de fructe de pădure, coapte în sos de smântână

6 porții



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

200 g făină
3 ouă
50 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
3 praf sare
300 ml lapte
150 ml apă minerală carbogazoasă

Umplutura:

1 borcan dulceață de fructe de pădure

Sosul:

100 g brânză de vaci proaspătă grasă
250 g smântână (20-24% grăsime)
1 ou
4 linguri lapte

Pentru presărare:

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 Aluatul:

Se pune făina într-un vas de mixare și la mijloc se face o adâncitură. Se bat cu un tel ouăle cu zahărul, zahărul vanilinat, coaja rasă de lămâie Finesse, sarea, laptele și apa minerală gazoasă. Din acest amestec se toarnă puțin în adâncitura de făină din vasul de mixare. Apoi din mijloc se amestecă făina cu ouăle bătute, adăugând puțin câte puțin din amestecul de ouă acordând atenție să nu se formeze cocoloașe. Aluatul se lasă în repaus cca 20-30 de minute.

2 Prepararea:

Se încinge puțină grăsime (grăsime din unt sau ulei) într-o tigaie teflonată (cu diametrul de circa 24 cm). Se toarnă un strat subțire de aluat în tigaie și prin mișcări circulare ale tigăii se distribuie uniform pe toată suprafața tigăii. Imediat ce marginile clătitei capătă o culoare maro-aurie, clătita se întoarce folosind o spatulă de clătite sau o spatulă din lemn sau se lasă să alunece din tigaie într-o farfurie, de pe care apoi se răstoarnă pe cealaltă parte în tigaie. Se coace și pe cealaltă parte până ce capătă o culoare maro-aurie. Înainte de a întoarce clătita pe cealaltă parte se mai unge puțin tigaia cu grăsime. Din restul aluatului se coc în același mod cca 8 clătite. Înainte de a turna aluatul în tigaie acesta se mai amestecă puțin.

Clătitele se lasă pe o farfurie să se răcească.

Vasul de copt se unge. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C



3 Umplutura:

Clătitele se ung cu câte o lingură de dulceață (fructe de pădure/afine/căpșune/caise) apoi se rulează. Se taie fiecare rulou în 3-4 bucăți. Bucățile derulouri se așază în vasul de copt, în picioare (cu tăietura în sus).

4 Sosul:

Brânza proaspătă, oul, smântâna și laptele se amestecă într-un vas de mixare iar sosul obținut se toarnă peste rulourile de clătite. Se introduce vasul în cuptor și se coace pentru 35 de minute.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 35 Minute

5 Decorarea:

După coacere, desertul se pudrează cu zahăr pudră și se servește cald.

