

Rulouri din clătite cu căpșune

Clătite cu brânză dulce, ciocolată crocantă și căpșune

8 porții



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

60 g făină
1 ou
1 linguriță zahăr
100 ml lapte
6 lingurițe apă minerală carbogazoasă

Umplutura:

50 g căpșuni
50 g Musli Vitalis crocant cu ciocolată
80 g brânză proaspătă grasă

Decorul:

8 scobitori din lemn
căpșuni
1 plic Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

1 Aluatul:

Se pun toate ingredientele într-un vas de mixare și se amestecă bine cu un tel până ce se obține un aluat omogen. Se încinge jumătate din cantitatea de grăsime (grăsime din unt sau ulei) într-o tigaie (cu diametru de circa 24 cm) apoi, în grăsimea încinsă se toarnă jumătate din cantitatea de aluat. Clătita se coace pe ambele părți, la foc mediu până ce capătă o culoare maro-aurie. În același fel se prepară și următoarea clătită, din cealaltă jumătate rămasă de aluat.

2 Umplutura:

Toate căpșunile se spală și se curăță. Apoi se pun deoparte 8 căpșuni întregi. Restul de căpșuni se taie mărunt și se amestecă cu musli. Clătitele se ung cu un strat de brânză grasă proaspătă și se taie în "sferturi". În mijlocul fiecărei sfert de clătită se repartizează umplutura de musli cu căpșuni.

3 Decorarea:

Colțurile se împăturesc peste umplutura, se așază câte o căpșună întreagă deasupra și se fixează cu o scobitoare. Se pudrează cu zahăr pudră aromatizat și apoi se servesc imediat.