



Naleśniki z kremem budyniowym i malinami mrożonymi

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Masło rozpuszczam w rondelku i studzę. Do wysokiego pojemnika przesypuję mąkę, dodaję jaja, sól, masło, mleko. Całość miksuję blenderem. Wstawiam ciasto do lodówki na 30 minut. Naleśniki smażę na odrobinie oleju.

Krok 2
Budyń, mąki przesypuję do miseczek, dodaję cukier i wlewam ½ szklanki mleka. Resztę mleka zagotowuję. Do gotującego się wlewam mieszankę z budyniem. Gotuję, aż zrobi się gęsty. Budyń studzę przykryty, nie wytworzy się wtedy kożuch. Zimny miksuję, łatwiej się wtedy połączy ze śmietaną.

Krok 3
Śmietanę kremówkę ubijam na sztywno, dodaję budyń i chwilę jeszcze miksuję.

Krok 4
Maliny miksuję blenderem. Przecieram przez sito. Sok przelewam do garnka, dodaję galaretkę i podgrzewam, aż galaretka się rozpuści. Wstawiam do lodówki, aż zaczną tężeć. Naleśniki podaję z kremem, polewam sosem i dekoruję malinami.

Ciasto:

1,5 szklanki mąki pszennej

1,5 szklanki mleka Łaciate

1 łyżka masła Łaciate

2 jajka

3 łyżki wody gazowanej

Sól

Nadzienie:

1 budyń śmietankowy

2 szklanki mleka Łaciate

1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej

1 płaska łyżka mąki pszennej

2 łyżki cukru

1,5 szklanki śmietanki Łaciatej 30 %

Sos malinowy:

1 szklanka malin

1 łyżka galaretki malinowej