



Блинчики Сюзетт с творожным соусом



Ингредиенты

- Творожная масса для блинчиков пф
- Сахарная пудра 20 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 150 г
- Тесто для тонких блинчиков пф
- Яйцо 4 шт
- Молоко 350 г
- Мука пшеничная 125 г
- Сахар 50 г
- Апельсиновый соус пф
- Сахар 200 г
- Ликер Triple Sec 25 мл
- Сливочное масло 200 г
- Апельсиновый сок Rich 625 мл
- Лимонный фреш 10 мл
- Для сборки:
- Растительное масло 20 мл
- Апельсиновый соус пф 80 г
- Тесто для тонких блинчиков пф 3x50 г
- Творожная масса пф 1x30 г
- Сахарная пудра 4 г
- Сегменты апельсина пф 40 г
- Голубика 12 г

Приготовление

Творожная масса:

Смешать все вместе.

Тесто:

Растереть яйца с сахаром.

Затем добавить молоко и муку (просеянную).

Венчиком смешать до однородной массы.

Оставить в холодильнике на пару часов.

На раскалённой сковороде пожарить блинчики.

Апельсиновый соус:

Сахар растопить до образования карамели.

Добавить сливочное масло.

Слегка проварить и затем добавить апельсиновый сок.

Немного уварить соус.

Добавить ликер Triple Sec, лимонный фреш, проварить.

Сборка порция:

Готовые блинчики начинить творожной массой и свернуть треугольником.

Присыпать сахарной пудрой.

На сковороде разогреть апельсиновый соус.

Положить на сковороду блинчики и прогреть с двух сторон, в конце добавить сегменты апельсина.

Выложить на тарелку блинчики и сегменты апельсина.

Полить оставшимся соусом.

В конце украсить блинчики голубикой.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр

1 кг