

Tort naleśnikowy

Przepis dodany przez użytkownika trini6



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 12 dag
- mąka - 28 dag
- cukier - 14 dag
- maślanka - 500 ml
- twaróg - 50 dag
- wiśnie - 1 słoik
- cukier puder - 5 dag
- mąka ziemniaczana - 2 dag
- jajka - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę, 4 dag cukru, jajka, 250 ml maślanki i 5 dag stopionego masła wymieszać mikserem. Porcjami rozgrzewać resztę masła, smażyć na nim kolejno naleśniki. Twaróg wymieszać z pozostałą maślanką i cukrem pudrem. Wiśnie odsączyć. Sok przelać do rondla zagotować, zagęścić mąką, ponownie zagotować. Dodać owoce, wystudzić. Naleśniki przełożyć twarogiem i masą wiśniową.