

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