

Clatite cu cacao si doua creme de ciocolata



Laura
Sava

Clatite cu cacao si doua creme de ciocolata, aceasta este prima mea reteta din anul 2021!!! O reteta dulce, bineinteles, ca la inceput de an sau, ca tot e luni astazi, ca intr-o zi de luni (in lumea mea si luna e frumoasa! ☺)

Am ajuns la aceasta reteta super simpla, dar delicioasa, dupa ce mi-am propus sa refac **clatitele cu cacao**, pe care le adoram cu totii! Ele sunt delicioase si simple (au si putin zahar in aluat), dar varianta la care m-am gandit eu a fost cea cu **banane si sos** (desi mai am inca o **reteta cu visine**, desprinsa din reteta de baza, la fel de buna). Si pentru ca am facut mult mai mult de-o portie, si imi era pofta de-un Eurocrem de numa' , am „creat” rapid varianta asta cu ciocolata: Clatite Duo de ciocolata! ☺

Veti vedea ca in lista de ingrediente vor aparea doua optiuni poate un pic cam ciudate...sucul de portocale si sucul de lamaie...care, dupa

mine, nu au ce cauta langa ciocolata ☹ , dar care, in viziunea lui Cipi, au completat perfect clatitele. Culmea e ca, dupa ce le-am gustat asa, cu cateva picaturi de suc „rasfirate” deasupra cremelor, mi-au placut si mie foooarte mult!!!!

Incercati-le si bucurati-va de ele, oricum ar fi! :)))

Ingrediente pentru 10 clatite:

Aluat de clatite cu cacao:

- 125 g faina
- 1 lingura cu varf cacao
- 2 oua
- 200 ml lapte
- 50 ml suc proaspat de portocale
- 40 g unt topit
- 2 linguri zahar

Crema de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba
- 60 ml smantana pentru frisca
- 125 g Mascarpone

Crema de ciocolata neagra:

- 200 g ciocolata cu lapte (sau cu 50% cacao)
- 60 ml smantana pentru frisca
- 125 g Mascarpone

In plus (optional):

- sucul unei portocale medii
- sucul unei lamai

Ornare:

- 100 g ciocolata alba

Dar nu incepem pana cand nu va arat cateva poze din gradina, din iarna asta ☹



...mai ales cu Rafi al nostru drag, care cred ca se bucura, dintre noi toti, cel mai tare de iarna!!



Clatite Eurocrem!!!! :))



Mod de preparare:

Se face aluatul de clatite urmand pasii din postarea de mai sus (amestecati toate ingredientele, lasati aluatul sa stea la frigider pentru minim 30 de minute si apoi le coaceti la foc moderat, pentru ca se ard repede si se intaresc).

Pentru cremele de ciocolata, topiti in doua boluri diferite ciocolatele impreuna cu frisca lichida, lasati putin sa se raceasca compozitiile si apoi adaugati mascarpone. Amestecati foarte bine (cu mixerul) si gata cremele! ☐

La final, se umplu clatitele cu cele doua creme de ciocolata (cam o lingura din fiecare), se impacheteaza si se servesc. Simple sau ornate cu ciocolata alba.

Desigur, nu uitati de varianta cu sucul de lamaie sau portocale, pentru o „nota” mai fresh!

Pentru portia asta generoasa de clatite am stat in bucatarie vreo 2 ore..dar a meritat!!!!



*Laura
Sava*



*Laura
Sava*

Si pentru ca, tocmai atunci cand ma pregateam sa le surprind, mi-a murit bateria la aparat, l-am chemat pe Bogdi meu iubit sa ma ajute. Si m-a ajutat. Si la pozat, si la mancat! ☐

Poze facute de el, cu „tehnica” impachetarii clatitelor:



Laura Sava





Desigur, le puteti servi sub orice forma, nu neaparat cum le vedeti la mine-n poze:





Cu adevarat delicioase!!!