

Clatite cu lamaie si sirop de fructe



De obicei, cand ma gandesc la clatite, imi vin in gand rauri de ciocolata ☺ , dar uneori am pofta de ceva mai putin dulce, de ceva acrisor si proaspat, cum sunt aceste clatite cu lamaie si sirop de fructe.

Creampoase si delicioase!!!

Ingrediente:

- 4 clatite cu diametrul de 25 cm

Umplutura de branza:

- 170 g branza de vaci

- 170 g Mascarpone (sau orice crema de branza)
- 1 galbenus de ou mare
- 30 g zahar tos
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 1/2 lingurita esenta de vanilie

Sirop de fructe:

- 350 g fructe de padure congelate, dezghetate
- 3 linguri zahar sau miere
- 50 ml smantana pentru frisca

In plus:

- scortisoara macinata pentru pudrat

Sfat: daca vreti sa obtineti un sos de fructe, putin mai consistent decat siropul, puneti la fiert si-o lingura de amidon alimentar fin...cum am facut eu □ Detalii mai jos!

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la semnul 4 (180 grade C). Ungeti cu unt o forma de copt termorezistentă.

Pentru umplutura de branza, puneti branza de vaci, branza Mascarpone, galbenusul, zaharul, coaja rasa de lamaie si esenta de vanilie intr-un vas:

*Laura
Sava*



Omogenizati bine ingredientele:

*Laura
Sava*



Intindeti o clatita cu fata cea mai aspectuoasa in jos. Turnati cu lingura deasupra un sfert din amestecul cu branza si intindeti pana la 1 cm de margine.

Impaturiti usor spre centru o jumatate:

*Laura
Sava*



Apoi, cealalta jumatate:

Laura
Sava



Pornind de la unul din capetele neimpaturite, rulati clatita cu atentie (nu o rulati prea strans, pentru ca, dupa copt, poate plesni):

Laura
Sava



Va arata asa:

Laura
Sava



Procedati la fel cu celelalte clatite.
Asezati-le pe o tava de copt (eu am uns-o cu unt):



Si coaceti timp de 10-15 minute:



Eu le-am rulat un pic prea strans, asa ca, in final, vreo 2 au cam „crapat” :))

Sosul de fructe:

Puneti fructele si frisca lichida intr-o tigaie si incalziti usor pana incepe sa fiarba:



Fierbeti mocnit cca. 2 minute, impreuna cu zaharul:



...si pentru ca toti asteptau nerabdatori sa le devoreze, am presarat putin amidon, ca sa leg sosul mai bine (desi, se poate sari peste amidon, daca nu va grabiti, fiindca in cateva minute, sosul oricum se mai incheaga).

Pudrati clatitele cu scortisoara:



Si serviti cu sirop de fructe:

Laura
Sava



Delicioaseeeee!!!! ☐