

Clatite cu lamaie si sirop de fructe



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

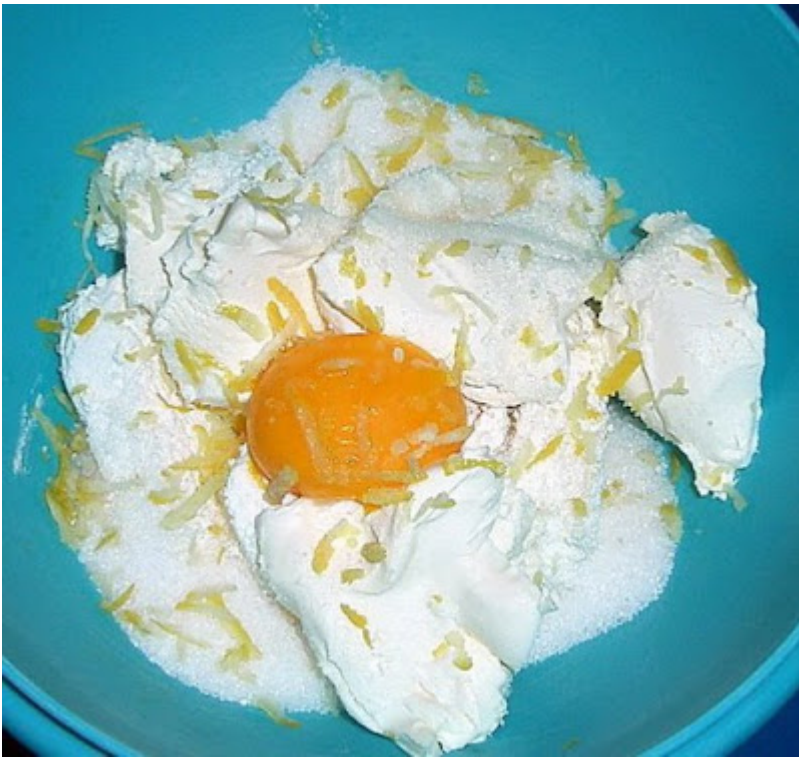
Cremoase si delicioase!!!

Ingrediente:

- 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
- 4 clatite cu diametrul de 20-24 cm
- 350 g fructe de padure congelate, dezghetate
- 3 linguri sirop auriu sau miere
- scortisoara macinata pentru pudrat

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la semnul 4 (180 grade C). Puneti branza de vaci, Mascarpone, galbenusul, zaharul, coaja de lamaie si esenta de vanilie intr-un vas:



Mixati bine pana s-a omogenizat:



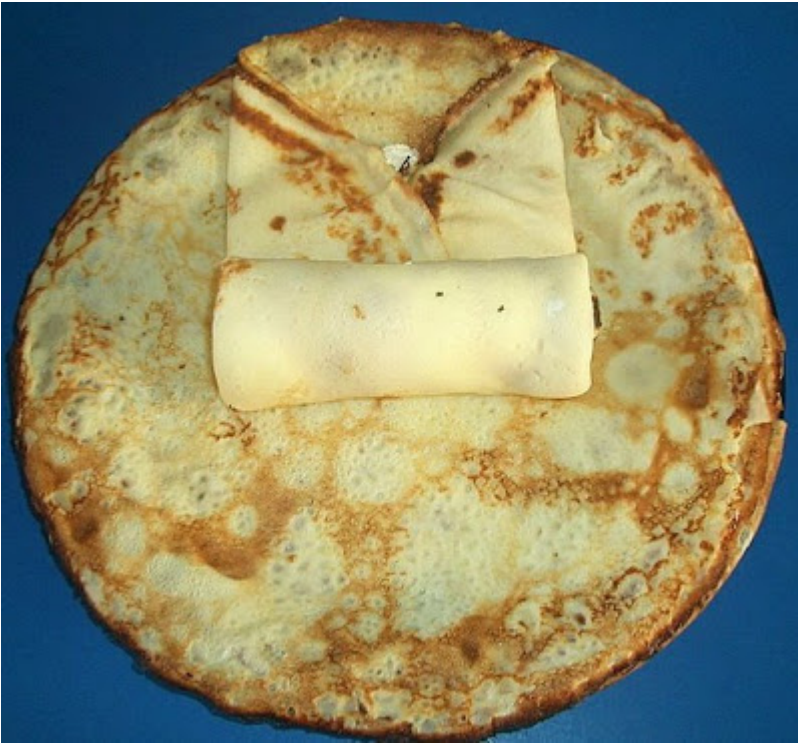
Intindeti o clatita cu fata cea mai aspectuoasa in jos. Turnati cu lingura deasupra un sfert din amestecul cu branza si intindeti pana la 1 cm de margine. Impaturiti usor spre centru o jumatate:



Apoi, cealalta jumătate:



Pornind de la unul din capetele neimpaturite, rulati clatita cu atentie:



Va arata asa:



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:

Fiindca n-am avut sirop auriu si imi era o lene sa fac unul cu apa si zahar □ (m-am prins mai tarziu ca as fi putut folosi miere)...am facut in felul urmator: am turnat frisca lichida (6, 7 linguri) peste fructe, dupa care am urmat pasii retetei...si a iesit absolut delicios!!!

Asadar:

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



Fierbeti mocnit cca. 2 minute...eu am adaugat si vreo 2-3 linguri de zahar ☐



...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:



Delicioaseeeee!!!! ☐