

# Clatite cu mascarpone si sos de cirese



Clatite cu mascarpone si sos de cirese!!

Dragii mei, nu cred ca ati mancat vreodata clatite mai bune decat aceste clatite cu mascarpone si sos de cirese. Poate doar daca le-ati incercat pe astea cu **capsuni** ☐

## Ingrediente:

### Pentru clatite:

- o portie delicioasa de **clatite** ☐

### Sos de cirese:

- 500 g cirese
- 3 linguri apa
- 2 linguri zahar

## Umplutura de branza:

- 250 g Mascarpone
- o lingura smantana (optional)
- 3 pliculete zahar vanilat (30 g)
- 2 linguri miere
- o lingurita lichior de lamaie Limoncello sau suc de lamaie

## Mod de preparare:

### Pregatiri preliminare:

Preparati clatitele, urmand **reteta de clatite** de mai sus, „subliniata” cu rosu ☐

Spalati ciresele si lasati-le sa se scurga. Lasati deoparte cateva fructe pentru ornat iar restul se curata de codite si samburi.

### Preparare sos de cirese:

Dati ciresele in fiert cu apa si zahar; acoperiti oala si lasati-le sa fiarba inabusit, la foc mic, cca. 5 minute. Cand sunt gata, se paseaza.

### Crema de branza (umplutura):

Branza Mascarpone se amesteca impreuna cu mierea, Limoncello sau sucul de lamaie, smantana si zaharul vanilat.

Clatitele se ung cu crema si se ruleaza; se aseaza pe farfurii impreuna cu sosul de cirese, se orneaza cu cateva cirese proaspete si se servesc cu pofta!!!



*Laura Sara*



*Laura Sara*



Pentru sticla asta de lichior de lamaie, si nu oricum, ci „crema”,  
cu care am innobilat delicioasele clatite, le multumesc din suflet  
finutilor nostri: Alina si Gabi (Marius ☐ )



CREMA DI  
LIMONCINO



*Liquore Cremoso*

*Servire  
Freddo*



*Laura  
Sava*

P.S. Puteti folosi branza dulce de vaci in loc mascarpone, caz in care va trebui sa o amestecati cu aceeasi cantitate de miere si suc de lamaie dar va trebui sa adaugati in plus 100 g smantana, pentru a obtine o compozitie cremoasa.