

Clatite Padurea Neagra



Dragii mei, pornind de la **clatitele cu cacao** pe care vi le-am aratat ieri, am preparat astazi niste Clatite Padurea Neagra, rafinate si gustoase!!!! Le puteti servi sub forma de „pliculete”, ornate cu visine si frisca, sau sub forma de tort, cu aceleasi ingrediente, dar ca umplutura ☐

Ingrediente:

Clatite cu cacao:

- 125 g faina
- 1 lingura cu varf cacao
- 2 oua
- 2 linguri zahar
- 200 ml lapte

- 50 ml suc de portocale
- 40 g unt

Jeleu de visine:

- 1 lingura amidon
- 200 ml suc de visine
- 100 g visine fara samburi
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)

Ornat:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura zahar pudra

Mod de preparare:

Pentru jeleul de visine, se amesteca amidonul cu 3 linguri de suc de visine. Se da in fiert restul de suc si se adauga amestecul cu amidon. Se lasa sa dea cateva clocote, pe foc mic, amestecand intruna. Se adauga visinele si se mai tine putin pe foc (cca. 1 minut). Se da deoparte.

Pentru clatite, se bat ouale cu zahar cateva secunde; se adauga laptele si sucul de portocale. Se cerne faina impreuna cu cacaua si se inglobeaza in compozitia de oua, odata cu un praf de sare. Se topeste untul si se adauga la compozitie. Se lasa la frigider pentru cel putin 30 de minute. Se coc apoi 8 clatite (se acopera cu un capac, pe masura ce se coc).

Se bate frisca cu zahar si se introduce in spritul de ornat. Clatitele se impacheteaza de doua ori, ca niste plicuri, si se aseaza pe farfurii. Se servesc cu visine si „gramajoare” de frisca.

Sfat: Puteti folosi ori visine din compot, ori din congelator iar amidonul il puteti inlocui cu faina (1 lingura rasa).

Daca folositi visine congelate, folositi sucul lasat de ele, numai ca s-ar putea sa nu adunati chiar 200 ml. (depinde de visine).

Puteti completa cu suc de portocale sau suc din compot. De prune, de ex.