

## www.SztukaKulinarna.pl

### Naleśniki królewskie

ilość porcji **20** czas trudność **łatwe** koszt **drogie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	litr	mleko	
2.5	dkg	drożdże	
2	szt	jajko	
75	dkg	mąka pszenna	
1	szt	cukier waniliowy	
1	szt	serek waniliowy homogenizowany	
		truskawki	
		biały ser	
		sól	
		cukier	

Przepis Mleko podgrzewamy (jeśli nie jest pasteryzowane to gotujemy i czekamy aż wystygnie), odlewamy odrobinę mleka i rozpuszczamy w nim drożdże dodając łyżeczkę cukru - czekamy, aż się ruszą. W międzyczasie do letniego mleka dodajemy 2 żółtka i rozbijamy trzepaczką bądź mikserem, dodajemy po trochu mąkę, gdy drożdże się ruszą, dodajemy je do masy, nadal energicznie miksując. Teraz wsypujemy cukier wanilowy, szczyptę soli - pozostałe białka ubijamy na sztywną pianę i mieszamy z masą. Masa powinna mieć odpowiednią konsystencję, możemy sprawdzić to zanurzając łyżkę w masie, jeśli nasze ciasto leje się możemy smażyć. Dodatkowo do takich naleśników jest pyszne nadzienie z sera białego, który mieszamy z waniliowym serkiem homogenizowanym. Rozsmarowujemy krem na naleśniku, zawijamy, a następnie polewamy zmażdżonymi truskawkami. Naleśniki zawijamy, układamy na talerzu i polewamy musem truskawkowym, można udekorować listkami mięty. Naleśniki nie powinny być zbyt grube, ponieważ są bardzo sycące z powodu obecności w nich drożdży.

Składniki

1 l mleka, łyżeczka świeżych drożdży, dwa jaja, 75 dkg mąki, cukier, cukier waniliowy, szczypta soli, biały ser, waniliowy serek homogenizowany, rozmiadzone truskawki, olej.