

FRANCUSKIE NALEŚNIKI

„CREPES SUZETTE”

„To jest odkrycie mojego życia. Naleśniki w sosie pomarańczowym z masłem i nutą alkoholu. Idealne na randkę... śmiało mogę powiedzieć, że to najlepszy deser jaki jadłam. ”



SKŁADNIKI NA NALEŚNIKI:

- 1 i ½ szklanki mąki pszennej
- ¾ szklanki zimnej wody
- ¾ szklanki mleka
- łyżka cukru
- 3 żółtka
- 5 łyżek roztopionego i przestudzonego masła
- 3 łyżki alkoholu (likier contreu, whysky, brandy)

SKŁADNIKI NA SOS:

- 40 g cukru
- 50 g masła
- 2 duże pomarańcze
- 50 ml likieru pomarańczowego contreu lub mocnego alkoholu np. brandy

PRZYGOTOWANIE:

NALEŚNIKI

- Mleko, wodę, żółtka, cukier wymieszaj trzepaczką lub mikserem. Dodaj likier i rozpuszczone masło. Następnie dodaj przesianą mąkę i dokładnie

wymieszaj. Jeśli są grudki ciasto możesz przelać przez sito. Jeśli masz czas odstaw ciasto na jakiś czas do lodówki.

- Patelnie z nieprzywierającą powłoką dobrze rozgrzewam i delikatnie smaruję olejem za pomocą papierowego ręcznika kuchennego (tylko na pierwszy naleśnik). Na środek wylewam chochelkę porcję ciasta i ruszając patelnią rozlewam ciasto na całą powierzchnię. Ciasto właśnie dlatego musi być rzadkie, aby łatwo je rozprowadzić na patelni. Jeśli będzie Wam ciężko to należy ciasto rozrzedzić niewielką ilością wody.
- Smażyć przez chwilę z każdej strony. Po pierwszym naleśniku zmniejszyć ogień i smażyć dalej naleśniki już bez tłuszczu na patelni.

SOS I WYKOŃCZENIE

- Na suchą patelnię wysypujemy cukier i karmelizujemy (nie mieszamy cukru, możemy jedynie lekko poruszać patelnią). Gdy cukier się skarmelizuje ściągamy patelnię z ognia i dodajemy 3/4 masła i mieszamy.
- 4 naleśniki składamy w chusteczki i układamy na patelni obok siebie. Patelnię stawiamy na bardzo mały ogień i karmelizujemy naleśniki na sosie po około minucie z każdej strony. Następnie na patelnię wlewamy sok wyciśnięty z jednej pomarańczy i podgrzewamy 2 minuty. Następnie ostrożnie wlewamy likier, podpalamy i flambirujemy.
- Naleśniki układamy na talerz
- Drugą pomarańczę filetuujemy i wrzucamy na patelnię, dodajemy resztę masła i delikatnie redukujemy sos. Polewamy naleśniki.
- Podajemy z bitą śmietaną, lodami waniliowymi lub łyżką mascarpone.

UWAGA! Równie dobrze możecie zrobić zwyczajne naleśniki i przygotować jedynie sos według przepisu.