

JABŁKA NA TALERZU



Puszyste naleśniki z jabłkami i solonym karmelem

Miękkie, puszyste i rozplywające się w ustach - po prostu doskonale!

Idealne na słodkie śniadanie lub podwieczorek, którym mile zaskoczysz bliską osobę.

Liczba porcji: 4 małe

Czas przygotowania: 30 min.

Składniki:

NALEŚNIKI:

2 jajka

150 g maślanki

100 -150 ml Tłoczonego jabłka od Braci Sadowników

100 g mąki pszennej

1 płaska łyżka cukru pudru

KARMEL:

4 łyżki białego cukru

2 łyżki śmietany 36%

½ łyżeczki soli morskiej

½ łyżki masła

świeży rozmaryn do dekoracji

KARMELIZOWANE JABŁKA:

2-3 jabłka od Braci Sadowników

3 łyżki cukru

1 łyżka masła

szczypta soli

Sposób przygotowania

Naleśniki:

Oddzielamy białka od żółtek, białka ubijamy na pianę, odstawiamy. Żółtka łączymy z maślanką i Tłoczonym jabłkiem. Dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszamy (nie miksujemy). Następnie ostrożnie dodajemy pianę z białek, rozprowadzając ją w cieście możliwie delikatnie, dzięki czemu naleśniki będą puszyste. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju roślinnego. Rozprowadzamy 2-3 łyżki stołowe ciasta i smażymy na złoto 1-2 minuty z każdej strony.

Karmel:

Na patelni rozpuszczamy cukier mieszając, by się nie spalił. Dodajemy śmietanę i sól, energicznie mieszamy. Dodajemy masło. Kiedy lekko przestygnie, polewamy nim naleśniki. Wierzch posypujemy posiekany rozmarynem.

Jabłka:

Jabłka obieramy i kroimy w kostkę średniej wielkości. Na patelnię wsypujemy cukier, dodajemy masło, szczyptę soli i poczekamy aż się skarmelizuje. Na początku nie mieszamy, zaczynamy mieszać, kiedy cukier zacznie się topić. Dodajemy pokrojone jabłka, delikatnie mieszamy i gotujemy 3-4 minuty. Podajemy gorące, razem z naleśnikami.

