

## Лаки (или счастличик) ролл

### Ингредиенты

#### На 10 блинчиков:

- Молоко - 500 мл
- Яйцо - 4 шт.
- Какао-порошок - 50 г
- Сливочное масло - 50 г
- Мука - 7 ст.л.
- Мёд - 3 ч.л.

#### Для начинки:

- Рис для суши - 200 г
- Молоко - 400 мл
- Творог - 200 г
- Сливки - 200 мл 33%
- Варенье - 3 ст.л.
- Бананы - 2 шт.
- Апельсин - 2 шт.
- Киви - 6 шт.



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Подготавливаем рис: варим под крышкой в молоке, чтобы он стал кремово-сливочным, из расчета 1:1,7, минут 15 вполне достаточно. Затем оставляем под крышкой доходить минут 10, перекладываем из кастрюли в стеклянную или деревянную посуду и оставляем остывать.

2

Готовим начинку: творог смешиваем с малиновым вареньем и сливками в блендере. Затем, когда рис остыл, соединяем его с этой смесью и хорошо перемешиваем деревянной лопаткой.

3

Подготавливаем фрукты: чистим бананы, апельсин и киви от шкурки, бананы и киви нарезаем соломкой, у апельсинов каждую дольку освобождаем от кожицы.

4

Пока готовится рис, можно заняться приготовлением блинчиков - шоколадных или обычных, на ваш выбор. Я сделала шоколадные. Рецепт блинов прост: смешиваем в блендере яйца, какао, сливочное масло и мед. Добавляем в эту смесь муку, тщательно перемешиваем, затем постепенно добавляем молоко. Снова хорошо перемешиваем венчиком и выпекаем на сливочном масле.

5

Когда блины будут готовы и остынут, аккуратно обрезаем их по краям, чтобы они выглядели как листы нори. И начинаем крутить роллы.

6

Кладём уже почти не блин, а нечто шоколадно-квадратное на макису (бамбуковый маленький коврик). Далее выкладываем рисово-творожно-сливочную смесь, приминаем пальцами, оставляя 2 см у верхнего края. Все как в обычных роллах. Выкладываем внутрь стройными рядами фрукты: банан, киви, апельсин. Сворачиваем, приминая макисой, и кладем на тарелку.

7

Затем, когда блины закончились, все роллы ставим в холодильник на 2-3 часа, либо в морозилку на 20-30 минут, чтобы они легче потом нарезались. Достаем роллы и режем наискосок, украшаем ягодами и мятой. Можно полить любым вареньем.

Приятного вам аппетита :)