

Мешочки из крахмальных блинов с творогом и сушеной вишней в коньяке

Ингредиенты

- Блины - 8 шт крахмальные
- Творог - 300 г
- Молоко - 100 мл
- Сахар - 2 ст. л
- Вишня - 200 г сушеная засахаренная без косточек
- Коньяк - 200 мл
- Мандарин - корочки 2 шт
- Сироп - 100 мл сахарный



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Замочите вишню в коньяке. Пусть вдоволь напьется этого благородного напитка, станет немного «пьяной» и, как следствие, размякнет.

2

Мандариновые корки нарежьте тонкими длинными полосками. Обдайте кипятком и варите в сахарном сиропе 10 минут. Снимите с огня, но не доставайте полоски из сиропа, иначе они засахарятся и потеряют эластичность, а нам ими еще мешочки перевязывать.

3

Сливки подогрейте примерно до 60 С и растворите в них сахар. Добавьте сливки в творог и тщательно перемешайте, чтобы не осталось комочков. Для этого можно воспользоваться миксером.

4

Вишню откиньте на сито и дайте стечь лишнему коньяку стечь. Добавьте вишню в творог и перемешайте. Выложите по ложке получившейся начинки на середину каждого блина, сформируйте мешочек и перевяжите тонкой полоской из корочки мандарина.

Приятного вам аппетита :)