

Блинчики по-будапештски

Ингредиенты

- Блины - 8 шт бездрожжевые
- Сливочное масло - 25 г
- Сахарная пудра - 1 ст. л

для начинки:

- Изюм - 75 г
- Апельсин - 2 шт
- Грецкие орехи - 100 г
- Ром - 75 мл
- Сливки - 100 мл густые
- Коричневый сахар - 2 ст. л
- Какао-порошок - 1 ст. л

для соуса:

- Яйцо - 2 шт
- Сахар - 1 ст. л
- Молочный шоколад - 75 г
- Какао-порошок - 1 ст. л
- Сливки - 100 мл густые
- Ваниль - 1 стручок
- Корица -



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Изюм замочите в роме на пару часов. Грецкие орехи растолките в блендере или ступке, но не очень мелко.

2

Выжмите сок из апельсинов. Цедру одного из них нарежьте тонкой соломкой. Соедините все это в маленькой кастрюльке, добавьте сахар и варите на самом тихом огне до консистенции сиропа, пока цедра не размякнет и не отдаст свой аромат. Можно прикрыть кастрюльку крышкой. Время от времени помешивайте сироп.

3

Добавьте замоченный изюм прямо вместе с ромом и варите до тех пор, пока не улетучится запах алкоголя. Добавьте измельченные грецкие орехи и какао, перемешайте и влейте сливки. Готовьте еще примерно 5 минут, постоянно помешивая, до консистенции густой каши.

4

В маленький ковшик влейте 2/3 сливок, добавьте ваниль и корицу. Поставьте на тихий огонь и доведите до кипения. Шоколад растопите на водяной бане.

5

Взбейте в блендере яичные желтки, сахар, какао и оставшиеся сливки. Очень тонкой струйкой введите эту смесь в расплавленный шоколад, постоянно перемешивая силиконовой лопаткой. Размешайте до однородной консистенции. Выбросьте из сливок стручок ванили и влейте их в шоколадную смесь, доведя соус до нужной консистенции. Учитывайте, что, когда он немного остынет, станет гуще.

Приятного вам аппетита :)