Naleśniki z serem ,śmietaną i czekośliwką

Bożena1960

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ciasto naleśnikowe; mąka - 300 g
- jajka - 2 szt.
- woda mineralna - 250 ml
- mleko - 250 ml
- sól - 1 szczypta
- olej do smażenia - 100 ml
- Dodatkowo; twaróg półtłusty - 250 g
- żółtko - 1 szt.
- śmietana 18 % - 3 łyżka
- cukier - do smaku
- cukier waniliowy - 1/2 opakowanie
- masa śmietankowa; śmietana 30 % - 400 ml
- cukier puder - 3 łyżka
- śmietan fix - 2 opakowanie
- czeko śliwka swojej roboty - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: W wyższym naczyniu miksujemy jajka z mlekiem i wodą,dodając przesianą mąkę i sól. Miksujemy na gładkie jednolite ciasto i odstawiamy na 30 minut do lodówki.
Po wyjęciu ciasto mieszamy i smażymy na natłuszczonej gorącej patelni cienkie naleśniki. (gdyby ciasto było za gęste dolać trochę wody a gdyby było za rzadkie dosypać odrobinę mąki).
Twaróg rozgnieść widelcem, wymieszać z cukrem waniliowym, żółtkiem jajka, śmietaną oraz doprawić do smaku cukrem.
Usmażone naleśniki posmarować nadzieniem serowym, zwijać w rulon.
Mocno schłodzoną śmietanę 30 % ubić na sztywno z cukrem pudrem oraz śmietan fiksem. Ubitą śmietaną udekorować naleśnikowe rulony następnie polać śmietanę czekośliwką lub polewą czekoladową.