




Pancakes z niebieską ricottą

 Barbara Strużyna

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

ser ricotta - 250 g

mąka - 100 g

jaja - 2 szt.

mleko bez laktozy (pół szklanki) - 125 ml

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

olej - 2 łyżka

sól - - szczypta

słodzik (opcjonalnie) - - do smaku

masa serowa: -

ser ricotta - 250 g

cukier waniliowy (1 opakowanie) - 8 g

sproszkowane kwiaty klitorii ternateńskiej - 1 łyżeczka

mus jabłkowy: -

jabłka - 3 szt.

syrop z kwiatów czarnego bzu - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obieramy jabłka i kroimy je na kawałki. Wkładamy do garnuszka z niewielką ilością wody (2 łyżki), dodajemy syrop z kwiatów bzu czarnego i wrzucamy jabłuszka. Prażymy je (gotujemy) pod przykryciem do miękkości ok. 10 minut. Miksujemy, choć nie jest to konieczne, możemy placuszki połączyć kawałkami jabłek z sosem.

KROK 2: Żółtka oddzielamy od białek. Ser, mleko, cukier i żółtka mieszamy różgą do połączenia składników, dolewamy olej, mieszamy. Do miski z serem przesiewamy mąkę z proszkiem i szczyptą soli, mieszamy. Białka ubijamy i delikatnie szpatułką łączymy z ciastem.

KROK 3: Patelnię smarujemy olejem i smażymy niewielkie placuszki (z obu stron) na małym ogniu.

KROK 4: W międzyczasie mielimy w młynku do kawy kwiaty klitorii ternateńskiej. Proszek dodajemy do ricotty wraz z cukrem waniliowym i mieszamy do połączenia składników

i uzyskania gładkiego kremu (możemy użyć miksującej końcówki). Zamiast klitorii, aby uzyskać niebieski kolor możemy użyć niebieskiej spiruliny, ale należy jej dodać ok 1/4 łyżeczki bo jest intensywniejsza w kolorze.

KROK 5: Na talerzyk wykładamy mus jabłkowy, kładziemy placuszki i niebieski serek. Dodatkowo możemy udekorować danie owocami sezonowymi (borówkami, malinami, truskawkami lub mango).

Smacznego!