



Tort naleśnikowy z truskawkami

 smakujmy

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

naleśniki - 12 szt.

jajka - 2 szt.

mleko gorące - 500 ml

żółtko - 1 szt.

cukier puder - 75 g

truskawki - 30 dag

cukier waniliowy - 1 opakowanie

cukier - 10 dag

mąka - 50 g

Sposób przygotowania:

- KROK 1:** 1. Przygotować krem: w misce wymieszać cukier puder z cukrem waniliowym, mąką, jajkami i żółtkiem. Ciągłe mieszając, połączyć ze stopniowo wlewanym mlekiem.
2. Przebrać do rondelka i ciągle mieszając, gotować na wolnym ogniu, aż krem zgęstnieje. Odstawić do ostygnięcia; od czasu do czasu zamieszać, aby na powierzchni nie utworzyła się skórka.
3. Przygotować przecier: truskawki przetrzeć przez sitko. Dodać cukier i dokładnie wymieszać.
4. Uformować tort, układając na przemian naleśniki posmarowane kremem i polane przecierem truskawkowym. Ostatnią warstwą powinien być krem polany przecierem. Tort przybrać truskawkami.