

heute gibt es...

New York Blintzes



Ingredienti: (Per 4 persone)

Per i blintzes:

- 3 uova
- ½ cucchiaino di sale
- Farina 105g
- Latte 325ml
- Burro 15 g, ammorbidito
- burro fuso al pennello padella

Per il ripieno di quark:

- 500g Quark (20%)
- 1 uovo
- Zucchero 40g
- Farina 30g
- ½ cucchiaino di sale

Per la salsa di frutta:

- 750g bacche
- Di succo di limone 1 cucchiaio
- Zucchero 65g

Per il ripieno di frutta:

- 500g frutta (mirtilli, ciliegie o pesche pelati)
- Di succo di limone 1 cucchiaio
- Di farina 45g
- Zucchero 35g
- Servire alcuni panna acida a

Preparazione:

Per i blintzes:

1. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene, in modo che formano grumi.
2. Padella pennello con un po 'di burro fuso Una buona e Calore. Una volta che la padella è calda dare 4-5 cucchiai di pastella nella padella e mescolare bene, in modo che il fondo della pentola è uniformemente coperto.
3. Gli avannotti blintz un solo lato. Non appena questi diventa marrone dorato ai bordi e si ritira dal bordo PAN, questo è posizionato con il lato fritto su un canovaccio.
4. Ora un blintze dopo altri frittura su un lato e sempre pila insieme con il lato fritto in su.

Per il ripieno di quark:

Mescolare tutti gli ingredienti insieme. fatto ☐

Per la salsa di frutta:

Unire tutti gli ingredienti in una casseruola, coprire a ebollizione a fuoco basso e fate sobbollire per qualche minuto.

Per il ripieno di frutta:

1. Mettere la frutta in una casseruola e fate cuocere a fuoco medio per cinque minuti.
2. Ora il succo di limone e mescolare la farina lentamente.
3. Aggiungere lo zucchero lentamente e poi lasciare che la salsa sobbollire per dieci minuti.
4. Il tutto ora togliete dal fuoco e lasciate raffreddare leggermente prima che entri nelle blintzes.

Riempire blintzes e cuocere:

1. Mettere un colmo cucchiari riempimento sul terzo inferiore del lato di un blintz fritto. I lembi terminali inferiori su di esso...

...poi piegare i lati...

...e, infine, arrotolare i blintzes.

Suggerimento: Si consiglia di preparare diversi blintzes e poi friggere nello stesso tempo.

2. In una padella grande sciogliere una noce di burro e pacchetti da entrambi i lati fino a doratura e leggermente croccante.
3. Servite i blintzes finiti caldo. In un frutto riempimento qualche crema acida in un quark riempire qualche salsa di frutta ricchi ora.
fatto ☐