



Wino Toskanii

Pancakes ai Pan di Stelle e cioccolato - naleśniki z ciastkami Pan di Stelle i czekoladą

Składniki:

Na ciasto naleśnikowe:

- 70 g ciastek Pan di Stelle
- 150 g mąki
- 250 ml mleka
- 60 g cukru pudru
- 25 g stopionego masła
- 2 łyżeczki gorzkiego kakao
- 1 jajko
- 1/2 saszetki proszku do pieczenia

Na krem czekoladowy:

- 70 g czekolady fondente
- 80 ml mleka
- 30 g cukru pudru
- 2 łyżki bitej śmietany
- 1 łyżka masła

Do dekoracji:

- płatki białej i ciemnej czekolady
- ciasteczka Pan di Stelle
- bita śmietana

Przygotowanie:

Za pomocą trzepaczki wymieszaj w miseczce jajko z cukrem, po czym dodaj roztopione w rondelku masło. Do drugiej miski dodaj mąkę, proszek do pieczenia, drobno posiekane ciasteczka Pan di Stelle i kakao. Całość dokładnie wymieszaj i powoli dodawaj do miski z wymieszanymi jajkami, cukrem i masłem od czasu do czasu dolewając mleko. Mleka dodaj tyle, aby uzyskać miękkie naleśnikowe ciasto.

Podgrzej małą patelnię i posmaruj ją lekko masłem. Ze zrobionego ciasta zacznij smażyć małe naleśniki. Następnie przygotuj sos. Podgrzej w rondelku mleko ze śmietaną, cukrem i posiekaną czekoladą. Gdy sos się zagotuje, zdejmij z ognia i lekko ostudź. Ułóż zgrabną wieżyczkę z naleśniczków i polej ją kremem. Całość udekoruj cukrem, bitą śmietaną i ciastkami Pan di Stelle.