

Placki ze słodkich ziemniaków z przyprawami i sorbetem malinowym

60–90 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 220 °C. Bataty ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piecz do miękkości. Wyjmij z piekarnika, ostudź i przeciśnij miąższ przez ręcznik kuchenny (waga po odsączeniu 320 g).
2. Zmniejsz temperaturę piekarnika do 180 °C.
3. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, cynamon i gałkę muszkatołową z dużą szczyptą soli. W drugiej misce wymieszaj żółtka, mleko, cukier waniliowy, miód i roztopione masło. Następnie połącz obie mieszanki. Dodaj puree ze słodkich ziemniaków oraz orzechy i uformuj bardzo gładkie ciasto.
4. Białka ubij na sztywną pianę. Następnie ostrożnie włóż białka jaj do masy ziemniaczanej i odstaw na bok.
5. Rozgrzej masło na patelni, nałóż ciasto łyżką stołową (ok. 2-3 łyżki na naleśnik). Smaż około 3 minuty z obu stron. Odwróć ostrożnie.
6. Gotowe placuszki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w piekarniku ok. 5 minut.
7. Przygotuj krem, połącz twaróg z bitą śmietaną, cukrem z wanilią bourbon i cynamonem.
8. Placki ze słodkich ziemniaków ułóż na talerzu. Na wierzch dodaj śmietankę, posyp cukrem pudrem a dodaj łyżkę sorbetu.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

700 g	Słodkie ziemniaki (bataty)
3 szt	Jaja, oddzielone
200 g	Mąka, gładka i przesiana
150 ml	Mleko
50 g	Masło, stopione
1 łyżka	Miód
2 łyżki	Posiekane orzechy (włoskie, laskowe lub migdały)
2 łyżeczki	Proszek do pieczenia
2 łyżeczki	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczki	Gałka Muszkatołowa mielona
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na krem

150 g	Twaróg
50 g	Bita śmietana
2 łyżki	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczki	Cynamon mielony
90 g	Masło do smażenia
4 gałki	Sorbet malinowy
	Cukier puder do posypania