



Placki ze słodkich ziemniaków z przyprawami i sorbetem malinowym

⌚ 60–90 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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 Muszkatowa mielona
0.5 łyżeczki	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na krem

150 g	Twaróg
50 g	Bitą śmietaną
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

- 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 muszkatową 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.

