

Wytrawny tort naleśnikowy

60—75 Min

Przygotowanie

1 Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe miksujemy blenderem ręcznym, aż powstanie ciasto pozbawione grudek.

WSKAZÓWKA: Upewnij się, że forma ma mniej więcej średnicę pierścienia naleśnika.

2 Smaż naleśniki na patelni z odrobiną oliwy z oliwek, na średnim ogniu. Gotowe naleśniki mogą w międzyczasie ostygnąć.

3 Wymieszaj 250 g serka śmietankowego z ziołami toskańskimi. Pozostały serek śmietankowy wymieszaj z koperkiem Kotányi, skórką z cytryny, posiekaną dymką i chrzanem na kremową masę.

4 Umieść tortownicę (o średnicy 15-20 cm) na arkuszu papieru do pieczenia i wyłóż ją pierwszym naleśnikiem. Na wierzchu rozsmaruj obfitą łyżkę serka śmietankowego i toskańskiego kremu ziołowego, a następnie przykryj plasterkami cukinii. Powtórzy tę sekwencję 5-6 razy.

5 Umieść drugi krążek ciasta na papierze do pieczenia, posmaruj pierwszy naleśnik pozostałą masą serową i ułóż na wierzchu plastry łososia.

6 Oba torty wykończ warstwą kremowego serka udekorowanego świeżo posiekanymi ziołami.

7 Przed podaniem należy schłodzić torty w lodówce przez kilka godzin.

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Ciasto naleśnikowe

250 g	Mąka
500 ml	Mleko
3 sztuki	Jajka
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Nadzienie

500 g	Wędzony łosoś, pokrojony w plastry
26 sztuk	Grillowane plastry cukinii
500 g	Kremowy serek
1 sztuka	Dymka, drobno posiekana
1 łyżeczka	Chrzan, świeżo starty
1 łyżka	Zioła Toskańskie mieszanka przypraw
1 łyżka	Koper cięty
1 łyżeczka	Skórka cytrynowa
3 łyżki	Zioła (np.: koper, natka pietruszki, szczypiorek), drobno posiekać
100 g	Kremowy serek do dekoracji