



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.

Składniki - Ilość osób: 8

🔥 = Kotányi Produkty

Ciasto naleśnikowe

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

Nadzienienie

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

- 2 Smaż naleśniki na patelni z odrobiną oliwy z oliwek, na średnim ogniu. Gotowe naleśniki mogą w międzyczasie ostygnąć.
- 3 Wymieszaj 250 g sera śmietankowego z ziołami tokańskimi. 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 sera śmietankowego i tokańskiego kremu ziołowego, a następnie przykryj plasterkami cukinii. Powtórz 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 sera udekorowanego świeżo posiekanymi ziołami.
- 7 Przed podaniem należy schłodzić torty w lodówce przez kilka godzin.

