



Малки холандски палачинки с карамелизирани смокини и сладолед



2 порции

СЪСТАВКИ

За палачинките:

- 2 с. л. безсолно **масло**
- 150 г чисто **брашно**
- 1 щипка сол
- 3 големи **яйца**
- 240 мл студено **мляко**
- 2 с. л. пудра захар
- 1 ч. л. екстракт от ванилия

За карамелизираните смокини:

- 4 зрели смокини
- 2 с. л. светлокафява захар
- 4 с. л. консервирани смокини
- 2 с. л. вода

За сервирането::

- Сладолед** Ванилия
- 2 с. л. печени **бадеми**, на люспи
- 1 ч. л. пудра захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте предварително фурната до 200°C със CircoTherm.
2. Вземете два чугунени тигана с диаметър 20 см и поставете по една супена лъжица масло във всеки от тях. Поставете ги във фурната, за да се разтопи и загрее маслото, докато не почне да мирише приятно (прибл. 4 – 5 минути).
3. Междувременно вземете голяма купа и изсипете в нея брашното и солта. Смесете ги и направете кладенче в средата. Добавете яйцата и половината от млякото и разбъркайте с бъркалка, като почнете от средата към края. Към края на бъркането добавете останалото мляко и продължете да бъркате с бъркалката, докато всичко не се смеси напълно.
4. Добавете пудрата захар и екстракта от ванилия.
5. Отворете фурната и, като работите бързо (така че тиганите да не се изстудят твърде много), с помощта на четка бързо разнесете разтопеното масло по цялата им повърхност (включително и стените). Бързо и внимателно изсипете от течността за палачинки във всеки тиган. Затворете фурната и гответе 13 – 16 минути, докато не бухнат и не станат златистокафяви.
6. Междувременно, нагрейте малък тиган за печене на средно висока температура. Разрежете смокините наполовина и ги поръсете със захарта. Поставете ги върху тигана с отрязаната част надолу и гответе (само от едната страна), докато не се карамелизират леко (около 2 – 3 минути). Извадете ги от тигана.
7. Изсипете в тигана консервата смокини и вода и загрейте, докато смокините не се отделят една от друга. Изключете котлона. Извадете палачинките от фурната и поставете смокините в тях с малко ванилов сладолед. Напръскайте ги със соса от смокините. Поръсете с люспите от бадеми и пудра захар и сервирайте.