Kawowe naleśniki z Amaretto i Mascarpone

Do tego przepisu użyliśmy patelni do smażenia naleśników o średnicy 21cm.

Ilość porcji: 6
Czas przygotowania: 10

Składniki

- Ganache czekoladowe
- 175 g śmietanki kremówki 30%
- 125 g ciemnej czekolady
- Puszyste naleśniki kawowe
- 2 duże jajka
- 50 g cukru pudru
- 150 ml schłodzonego espresso
- 150 ml mleka pełnego
- 150 g mąki zwykłej
- szczypta soli
- Nadzienie mascarpone
- 250 g mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki likieru kawowego
- 30 ml schłodzonego espresso
- Do podania - wiórki gorzkiej czekolady, syrop kawowy opcjonalnie
-

Wykonanie:

Umieść śmietankę w rondelku i powoli podgrzewaj prawie do wrzenia. Potnij czekoladę na kwadraty i umieść w żaroodpornej misce, zalej gorącą śmietanką i pozostaw na 5 minut bez mieszania. Następnie wymieszaj do uzyskania gęstej i gładkiej masy i odstaw do całkowitego ostygnięcia.
Czekolada musi mieć konsystencję pasty do smarowania.

Naleśniki - umieść białka w misce i ubijaj do uzyskania gęstej masy. Dodaj żółtka i cukier, a następnie ubij razem. Dodaj schłodzone espresso, mleko, mąkę i sól do masy z żółtek, ubijając do uzyskania gładkiej masy. Za pomocą metalowej łyżki wmieszaj masę białkową. Dodaj odrobinę oleju na patelnię i wytrzyj ją czystym ręcznikiem papierowym.
Podgrzej na średnim ogniu, następnie dodaj chochlę masy naleśnikowej, mieszając patelnią, tak aby masa pokryła dno, poczekaj, aż się usmaży, a następnie odwrócić i usmaż z drugiej strony. Powtórz czynność z pozostałym ciastem, aż powstanie 8 naleśników.
Odstaw do ostygnięcia
Nadzienie z mascarpone - ubić mascarpone na gładką masę, dodać pozostałe składniki i ponownie ubić do uzyskania gęstej masy. Aby złożyć naleśniki, położyć jeden z nich na talerzu, nałożyć łyżkę ganache, następnie łyżkę mascarpone. Dodaj kolejny naleśnik i powtarzaj warstwy aż do momentu, gdy nie będzie już żadnych naleśników. Na koniec nałóż pozostałe mascarpone, a przed podaniem dodaj garść wiórków czekoladowych.
Wskazówka - naleśniki, ganache i mascarpone możesz przygotować dzień wcześniej, a następnie złożyć tuż przed podaniem. Jeśli chcesz przygotować kawową kruszonkę, która jest pyszna i tworzy chrupiącą strukturę pomiędzy warstwami, przepis na nią i syrop kawowy znajdziesz poniżej.

Kruszonka kawowa
60 g zmiękczonego masła
50 g cukru
60 g mąki
5-10 g zmielonej kawy użyj młynek Barista Max plus
50 g opiekanych posiekanych orzechów
Podgrzej piekarnik do 200°C, lub 180°C z termoobiegiem. Umieść masło i cukier w misce i używając opuszków palców, wcieraj masło w cukier aż do uzyskania kruchej konsystencji. Wymieszaj pozostałe składniki. Umieść kruszonkę na blasze do pieczenia wyłożonej papierem pergaminowym. Piecz przez około 10-15 minut, do uzyskania złotego koloru. Wyjmij z piekarnika i odstaw do ostygnięcia. Rozsyp pomiędzy warstwami ciasta, zachowując odrobinę do posypania na wierzchu.

Syrop kawowy
75 g kawy espresso
75 g cukru pudru
2 łyżki likieru kawowego
Umieścić espresso w małym rondelku, dodać cukier i podgrzewać prawie do wrzenia, zmniejszyć ogień i delikatnie gotować na wolnym ogniu przez około 5 minut. Zdejmij z ognia, lekko ostudź i dodaj likier. Po schłodzeniu odstaw do lodówki syrop gęstnieje w miarę schładzania.

© Breville