Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook ВКонтакте: vk.com/opencook

Блины с творогом и ежевичным соусом

24 апреля 2012 12:01 · https://open-cook.ru/recipes/bliny-s-tvorogom-i-ezhevichnym-sousom



Это вариант воскресных блинов со сладкой начинкой из творога и шоколада с ежевичным соусом.

Для соуса:



- 1/3 стакана белого сухого вина
- 1 стакан ежевики, можно взять замороженой
- 1 ст.л. грецких орехов
- 2 ст.л. сахара

Для начинки:

- 200 гр творога
- 40 гр шоколада (мы брали горький 70% какао
- 1 ст.л. сахара
- 1,5 ст.л. сметаны

И конечно же ваши любимые блины.

Ежевику помещаем в сотейник и засыпаем сахаром, ставим на маленький огонь на 10 минут:



Периодически помешиваем:



Вилкой разминаем в миске творог:



Добавляем сахар и снова разминаем:



Присоединяем сметану и все хорошенько перемешиваем:



Вливаем в сотейник с ежевикой вино, перемешиваем и оставляем на маленьком огне до закипания:



Шоколад натираем на мелкой терке:



Соединяем с творогом:



Все тщательно смешиваем:



Когда вино закипит,держим соус на огне до легкого загустения:



Орехи натираем на мелкой терке:



Добавляем их в соус, перемешиваем и снимаем с огня:



Соус можно протереть через сито, но я этого не делаю, в таком виде нам вкуснее.

Выпекаем блины, выкладываем творожную начинку на край блина и сворачиваем как в блинах с мясной начинкой



Готовые блины выкладываем на тарелку и поливаем соусом:



Приятного аппетита!