

Млинці з черешнями

Улюблені українцями млинці є вельми популярними у всій Європі.

Це рецепт неймовірно смачних ласощів італійської кухні - просочених черешневим соусом та ароматом спекотного літа.

Креп народився як усі історичні десерти випадково, чотирнадцятирічний офіціант Анрі Шарпентером у 1895 році служив у одного майстра в кафе "Монте-Карло" в Парижі. Він готував десерт для принца Уельського, так він описує згодом у своїй книзі. Та стверджує, що несподівано печиво підгоріло, Шарпентьєр покуштував його, сподіваючись, що це буде ще можливим щоб його подати, оскільки не було достатньо часу для приготування нового. Шарпенієр описує далі: "Так народилися й охрестилися ці ласощі, смак яких, я переконаний, перетворить чудовисько на галантного джентльмена". Це було подано принцу, котрий так захопливо насолоджувався, що наступного дня він відправив винахіднику цього десерту капелюх, тростину та перламутровий перстень.

Для млинців:

- 300 мл молока
- 100 мл води
- 3 яйця
- 200 г пшеничного борошна
- 30 г цукру
- дрібка солі
- 60 г вершкового масла

Для черешневої начинки й соусу:

- 400 г черешень
- 200 г вершків
- 100 г цукру
- 60 г вершкового масла
- 70 г соку лимона
- 50 г рому

- лимон, мигдаль листочками

Для приготування млинців:

У блендер чи у миску покласти молоко, воду, яйця, цукор, сіль і добре змішати. Поступово додати просіяне борошно, збиваючи до цілковитого його розчинення.

Розтопити у каструльці вершкове масло і теплим додати його до тіста, вимішати до однорідної суміші.

Тісту після приготування обов'язково дати постояти 30 хв.

Нагріти сковорідку діаметром 18 см, випекти налисники однакової товщини.

Для приготування черешневої начинки й соусу:

У великій сковорідці розтопити цукор і масло, помішувати цю суміш половинкою лимона насадженого на виделку, допоки цукор не стане світло коричневого кольору.

Додати ром, обережно підпалити його, кинувши у сковорідку здалеку запалений сірник. *Обережно на руки й обличчя!*

Коли спиртне вигорить, додати сік лимона і помішувати, щоб кристали цукру повністю розчинилися.

Додати черешні, приготовані заздалегідь, без кісточок і перерізані навпіл.

Готувати черешні у соусі декілька хвилин, час до часу помішуючи лимоном, насадженим на виделку. Вибрати черешні на тарілку, залишаючи соус у сковорідці.

Обмокати кожен млинець з усіх сторін у черешневому соусі що залишився на сковорідці, покласти по середині ложку черешень і за допомогою виделки та ложки, скласти його у трикутник.

Подавати відразу зі збитими вершками або ванільним морозивом, посипаючи пелюстками мигдалю, можна додати трошки порізаних фруктів.

Таким чином можна подати млинці з лісовими ягодами, замінивши ними

черешню.













