

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

## Pierogi z makiem

z Lodami o Smaku Bezowym z sosem malinowym



[www.fronerigastro.pl](http://www.fronerigastro.pl)

# Pierogi z makiem

z Lodami o Smaku Bezowym

z sosem malinowym

## SKŁADNIKI:

**Lody o Smaku Bezowym z sosem malinowym** (1 gałka)

**Pierogi** (3 szt.)

**Ciasto na pierogi:** mąka pszenna (typ 500) 500 g, sól ½ łyżeczki, olej 50 ml, gorąca woda 250 ml, kurkuma do zabarwienia ciasta, sepia do zabarwienia (kolor czarny) **Farsz:** mak 400 g, mleko 1 litr, orzechy 80 g, skórka pomarańczowa kandyzowana 80 g, orzech włoski 30 g, miód 80 g

**Krem balsamiczny** (100 ml):

wino czerwone 500 ml, ocet balsamiczny 500 ml, brązowy cukier 3 łyżki, sok z 1 pomarańczy

**Owoce sezonowe** (do dekoracji)

**Miód** (50 g) i **kwiatki jadalne** (do dekoracji)



## SPOSÓB PODANIA:

1. Na talerz nakładamy krem balsamiczny



2. Układamy trzy sztuki pierogów



3. Dekorujemy owocami, miodem i kwiatami jadalnymi



4. Kompozycję zwieńczamy gałką Lodów o Smaku Bezowym z sosem malinowym Schöller

