

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

Naleśniki z serem

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi
z sosem pomarańczowym



www.fronerigastro.pl

Naleśniki z serem

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi z sosem pomarańczowym

SKŁADNIKI:

Lody Pomarańczowo-Czekoladowe z sosem pomarańczowym (1 gałka)

Naleśnik (1 szt.):

mąka 1 szklanka, jajka 2 szt., mleko 1 szklanka, woda gazowana 3/4 szklanki, sól szczypta, olej 3 łyżki

Serek waniliowy (150 ml):

ser twarogowy 250 g, cukier 30 g, śmietanka 30% 50 ml, laska wanilii

Beza (do dekoracji)

Malina (1 szt.)

Kandyzowany plaster pomarańczy (1 szt.)

Listki mięty (do dekoracji)



SPOSÓB PODANIA:

1. Na środku talerza kładziemy złożony w pięciokąt naleśnik z serkiem waniliowym



2. Talerz dekonujemy maliną, kandyzowanym plasterkiem pomarańczy oraz listkami mięty



3. Na środek naleśnika kładziemy gałkę Lodów Pomarańczowo-Czekoladowych z sosem pomarańczowym Schöller



4. Całość posypujemy pokruszoną bezą

