

Csokikrémes palacsinta mézes, narancsos szamóccal – készítette
Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók

a palacsintához:

18 dkg (kb. 9 evőkanál) finomliszt (még jobb, ha a fele rétesliszt), 1 evőkanál (kb. 1 dkg) keserű kakaópor, 1 tojás, 2 tojásfehérje, 4,5 dl tej, 1 mokkáskanál só, 1 kiskanál kristálycukor, 2-3 evőkanál olaj

a palacsinta sütéséhez:

2-3 evőkanál olaj

a csokikrémehez:

20 dkg jóféle étcsokoládé, 6 evőkanál zsíros főzőtejszín, 2 tojássárgája, 1-2 kiskanál rum vagy konyak (ez el is maradhat)

a tepsi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a mézes, narancsos szamóccához:

60 dkg szamóca, 5 dkg vaj, 1 dl méz, 2 dl frissen facsart narancslé (kb. 2 narancs leve)

a díszítéshez:

porcukor, mentalevél vagy citromfű

1. A lisztet egy tálban a kakaóval összeforgatjuk. Hozzáadjuk a tojást, a tojásfehérjét és a tej kb. kétharmadát. Simára keverjük, csak ezután hígítjuk a többi tejjel. A sóval és a cukorral ízesítjük, hozzákeverjük az olajat, és kb. 15 percre félretesszük.

2. Az étcsokoládét egy kisebb lábasba tördeljük, vízgőzre állítjuk, fölolvasztjuk. A tűzről levéve kanalanként beledolgozzuk a tejszínt, a tojássárgájával dúsítjuk, a rummal ízesítjük.

3. A kakaós palacsintatésztából hagyományos módon palacsintákat sütünk. Egyenként a csokoládékrémmel megkenjük, háromszögletűre hajtjuk, és kivajazott tepsibe rakosgatjuk. Egy nedves konyharuhával letakarjuk, és kb. 60 °C-os sütőben kissé megmelegítjük. Ez pontosan elegendő idő arra, hogy elkészítsük hozzá a mézes, narancsos szamóccát.

4. Ehhez a gyümölcsöt megmossuk, lecsöpögtetjük, és csak ezután vágjuk ki a szárát. A vajat egy nagy serpenyőben, — amibe majd a szamóca is belefér —, fölolvasztjuk, a mézet ráöntjük, és kevergetve világosbarnára karamellizáljuk. Közben néha lehúzzuk a tűzről, elkevergetjük, így elkerülhetjük, hogy megégjen. Óvatosan, mert fröcskölni fog, a narancslevet ráöntjük. 2-3 percig forraljuk, ezalatt mentsak a karamell olvad el benne teljesen, de egy kicsit be is sűrűsödik, szirupos lesz az egész. Ekkor zúdítjuk bele a szamóccát, és éppen csak 1 perc alatt megforrósítjuk.

Csokikrémes palacsinta mézes, narancsos szárocával - készítette
Nemeskövi Dénes mesterszakács

5. A meleg palacsintákat kettesével tányérra rakjuk, egy kevés porcukorral behintjük, a forró epret körékanalazzuk, végül 1-1 levélke citromfüvet vagy mentalevelet teszünk rá díszítésképpen.

Jó tanács

- A mézes narancsos szároca ízét egy kevés frissen reszelt gyömbérrel vagy örölt fahéjjal is megbolondíthatjuk.

8 főre (16 palacsintához)

Elkészítési idő: 1 óra

Egy (2 darab, öntettel): 542 kcal • fehérje: 9,6 gramm • zsír: 28,2 gramm • szénhidrát: 62,1 gramm • rost: 3,7 gramm • koleszterin: 105 milligramm