

Placuszki w malinowych obłokach

Pyszne placuszki z masą śmietanową malinową

ok. 20 sztuk



średni

20 Min.



Składniki:

Składniki:

4 szt. jajek
100 g cukru pudru
1 łyżka oleju
250 ml mleka
170 g mąki
1 łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g
Dr. Oetkera
1 szczypta soli

Do dekoracji:

500 ml śmietanki 30% tł.
1 opak. Masy śmietanowej malinowej
z kawałkami owoców Dr. Oetkera
250 g malin
100 g jeżyn
5 - 7 listków mięty

1 Sposób przygotowania:

Żółtka oddzielić od białek. W misce mikserem utrzeć żółtka z cukrem do białości. Dodać olej i wymieszać. Do masy z żółtek dodać mleko, mąkę i proszek do pieczenia, miksować 2-3 minuty aż powstanie jednolita masa. Ciasto odstawić na ok. 15 minut, aby odpoczęło. Do białek dodać szczyptę soli i ubić je na sztywną pianę. Pianę delikatnie połączyć z wcześniej przygotowanym ciastem. Gotowe ciasto nakładać łyżką na rozgrzaną nasmarowaną tłuszczem patelnię, smażyć z dwóch stron na złoty kolor.

2 Masa śmietanowa:

Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać Masę śmietanową o smaku malinowym, ubijać dalej aż powstanie jednolity krem. Placki podawać z Masą śmietanową o smaku malinowym, ze świeżymi owocami i listkami mięty.