

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52



Продукты

- Мука - 400 гр.
- Молоко - 1 литр
- Сода - 0,5 ч.л.
- Яйца - 4 шт.

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

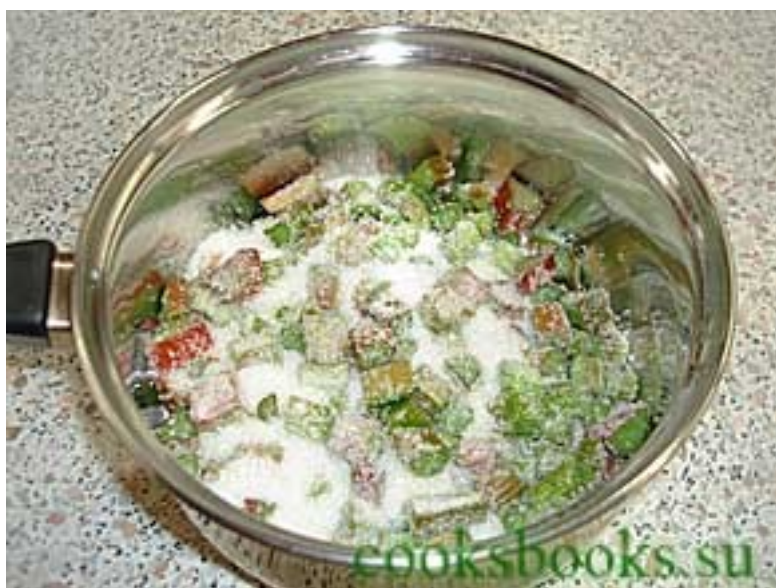
20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52

- Сахар - 250 гр.
- Стебли ревеня - 250 гр.
- Творог - 250 гр., сметана - 1 ст.л.
- Время приготовления 1 час.



Ревень.

Стебли ревеня нарезаем кубиками.



Ревень.

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52

Ревень засыпаем 1 стаканом сахара и оставляем на 20 мин.

Когда появится немного сока, ставим кастрюлю на слабый огонь, доводим до кипения, осторожно

Чтобы кусочки ревеня оставались целыми.

Кипятим 3-5 минут и снимаем с огня. Остужаем.



Готовим тесто для блинов.

Отделяем желтки от белков.

В замесочное блюдо кладём желтки, 1 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. соли, 0,5 ч.л. соды.

Перемешиваем.

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52

Белки взбиваем с щепоткой соли до пышной пены.



Тесто для блинов.

В желтки добавляем 0,5 литра молока.

Хорошо перемешиваем.



Тесто для блинов.

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52

Добавляем муку.

Хорошо взбиваем миксером.



Тесто для блинов.

Выливаем оставшееся молоко. Перемешиваем.

Добавляем в тесто взбитые белки и осторожно перемешиваем.

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52



Печём блины.

Выпекаем тонкие блины.



Начинка.

В творог добавляем 1 ст.л. сметаны, 2 ст.л. сахара, 4 ст.л. ревеня.

Хорошо перемешиваем и фаршируем блины.

Блины с творогом и ревенем

Добавил(а) Оля

20.05.09 19:31 - Последнее обновление 03.02.10 05:52



Блины с творогом и ревенем.

Я сделала конвертики с начинкой.

Мешочки с начинкой завязала лентами из ревеня.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}