



Pancakes z mascarpone, pistacjami i sosem różano-śliwkowym

Kategorie: Deser, Specialne okazje

Kraj: Polska



Czas przygotowania: 00:20' - **Porcje:**

10

Składniki

Placki

1 szkl.	mąki
1	jajo
1 szkl.	maślanki
1 łyżeczka	sody
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
1 łyżka	miodu
	szczypta soli

Krem mascarpone

250g	mascarpone
200ml	śmietanki kremówki
1/2 szkl.	posiekanych pistacji
1/2 łyżeczki	ekstraktu waniliowego

Sos

200g	śliwek kalifornijskich
2 łyżki	miodu
1/3 szkl.	soku z cytryny

1/2 szkl.
2 łyżki

soku z pomarańczy
wody różanej

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta na placki miksujemy i odstawiamy na 30 min do odpoczęcia. Na patelni rozgrzewamy olej roślinny i smażymy placuszki. Kremówkę ubijamy, dodajemy mascarpone, posiekane orzechy i ekstrakt waniliowy, mieszamy. W rondelku podgrzewamy miód z sokiem z cytryny, sokiem z pomarańczy i wodą różaną, dodajemy śliwki, gotujemy aż owoce zmiękną i blendujemy na jednolitą masę. Ciepłe placuszki podajemy z kremem z mascarpone i ciepłym sosem śliwkowym.