



Блинчики с заварным ванильным кремом, фруктами и шоколадным соусом в форме "рога изобилия" - очень вкусно и необычно! Начинка может быть из любых фруктов.

### **Ингредиенты:**

#### *для блинчиков:*

- молоко - 500 мл
- мука - около 2 ст.
- яйца - 2 шт.
- сахар - 1 ст.л.
- соль - щепотка
- растительное масло - 2 ст.л.

#### *для начинки:*

- киви - 2-3 шт.
- консервированные или свежие персики или абрикосы - 4-5 шт.
- клубника - 10шт. (или малина, сливы)

#### *для заварного крема:*

- молоко - 1 ст.

- яичные желтки - 2 шт. (можно больше)
- сахар - 2 ст.л.
- мука - 1 ст.л. (с горкой)
- пакетик ванильного сахара
- ром, ликер - 1-2 ч.л. (по желанию)

**а также:**

- шоколад - 50г-100г или готовый шоколадный соус

### Приготовление:

Для приготовления заварного крема желтки немного взбить с сахаром и ванильным сахаром, добавить муку и теплое молоко. Поместить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить пока масса не загустеет. Остудить, добавить по желанию ликер или ром. Поместить заварной крем в холодильник.

Для блинов соединить вместе яйца, соль, сахар и муку. Понемногу добавлять молоко, тщательно размешивая, чтобы не образовывалось комочков. Добавить растительное масло и хорошо размешать.

На хорошо разогретую сковороду вылить порцию теста для одного блина - блинчик должен быть тонким. Обжарить с двух сторон.



Испечь все блины, остудить.



Фрукты помыть и нарезать по вкусу.

Для приготовления шоколадного соуса растопить шоколад на водяной бане (кастрюлька с шоколадом находится в кастрюльке с кипящей водой). Можно добавить пару ложек молока, сметаны или воды - тогда довести смесь до кипения.

Каждый блин смазать заварным кремом,



сверху - нарезанные фрукты.



Свернуть блин "на уголок".



Полить блины шоколадным соусом, украсить листиками мяты.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}