Pierogi kakaowe z serem i sosem owocowym - przepis

Bezgluten.pl



Składniki:

Składniki na sos owocowy:

- [ ] 200 g owoców (np. moreli, wiśni, truskawek)
- [ ] 2 łyżki miodu/cukru
- [ ] 1 łyżeczka soku z cytryny
- [ ] 1 łyżeczka żelatyny + 1 łyżeczka wody

Składniki na farsz serowy:

- [ ] 350 g białego sera
- [ ] 4 łyżki cukru
- [ ] 1 żółtko
- [ ] 2 jajka
- [ ] 1 łyżka oleju
- [ ] 40 ml ciepłej wody

Składniki na ciasto pierogowe:

- [ ] 200 g naleśnikowo-pierogowej mieszanki BEZGLUTEN
- [ ] 1 łyżka kakao (10 g)

Przygotowanie

Żelatynę zalej wodą i odstaw. Owoce pokrój w kostkę, umieść w małym garnku, dodaj miód i sok. Gotuj na wolnym ogniu, aż owoce będą miękkie po czym rozdrobnij blenderem. Przetrzyj przez sitko. Do gorącego przecieru dodaj żelatynę i energicznie wymieszaj.
Ser na farsz rozgnieć widelcem i dokładnie wymieszaj z cukrem i żółtkiem. Z mieszanki, kakao, jaj i oleju wyrób ciasto stopniowo dodając wodę do uzyskania pożądanej konsystencji. Ciasto rozwałkuj (podsypując mieszanką), wytnij krążki, nałóż farsz i sklej. Ciasto najlepiej rozwałkuj porcjami, a pozostała część trzymaj pod przykryciem.
Pierogi wrzuć do wrzącej, lekko osolonej wody i gotuj na wolnym ogniu około 10 min. Podawaj z sosem owocowym, bitą śmietaną lub roztopioną czekoladą.

Przepis pochodzi ze strony bezgluten.pl. Wejdź i sprawdź inne przepisy.