



# "Блины с суфле"



<http://www.cooking.com.ua/>

<http://interculinar.chat.ru/>

<http://p6.ru/kitchen/index.htm>

<http://www.cooking-book.ru/national/>

Сурилова Н.Г.





©gotovim.ru

# *Вам потребуются*

- *мука - 125г (или немного больше); яйцо - 2 шт.;*
- *молоко - 300мл;*
- *сливочное масло - 30г;*
- *ликер Гран Марнье - 1 ст.л.;*
- *соль - 1 щепотка;*
- *для суфле: яйцо - 4 шт.;*
- *сахарная пудра - около 90г;*
- *мука - 30г; молоко - 250 мл;*
- *ликер - около 100 мл*

*Для блинов муку смешать с щепоткой соли, миксером смешать муку, яйца, молоко. Затем добавить растопленное сливочное масло*



*По желанию добавить ликер (или бренди). Тесто должно по консистенции походить на жидкие сливки.*



*Выпекать на горячей сковороде  
примерно 15 блинов*



# Для суфле

- **взбить яичные желтки с сахарной пудрой до осветления желтков. Добавить муку, помешивая, влить горячее молоко. Миску перенести на водяную баню, довести смесь до кипения, после уменьшить нагрев и готовить при постоянном помешивании около 2-х минут. Снять с огня и по желанию добавить ликер. Дать массе остыть.**



*Взбить белки до консистенции густой пены и аккуратно, помешивая снизу вверх, соединить с желтковой массой.*



*Нафаршировать каждый блинчик  
суфле: разложить по 1-2 ложке  
начинки на одну половину блина, и  
прикрыть другой.*



- 
- *Жаропрочное блюдо смазать маслом, разложить в нем блинчики и готовить в духовке при 220С около 5-7 минут. Готовые блинчики разложить по тарелкам, можно по вкусу приправить готовым ванильным соусом. В классическом рецепте к этим блинам подается соус сабайон с шампанским.*

*Так подавали блины, точнее креты, в ресторане Ле Тайван в Париже.*



Кислое емлетье и. меню. марше  
Грузей!

