

Oponki serowe

Składniki na ciasto:

500 g twarogu półtłustego

500 g mąki pszennej (tortowej)

4 żółtka jaj

130 g cukru

150 g śmietany 18%

1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)

2 łyżeczki sody oczyszczonej

0,5 kieliszka spirytusu, wódki lub octu



Składniki na lukier:

Cukier puder

3 łyżki wody przegotowanej

Barwniki spożywcze

Składniki na polewę czekoladową:

1 tabliczka czekolady mlecznej (100 g)

3 łyżki mleka

Dodatkowo:

Olej rzepakowy do smażenia

Cukier puder (do posypania)

Do dekoracji: orzechy, wiórki kokosowe, różnego rodzaju posypki do dekoracji

Wykonanie:

Twaróg mielimy dwa razy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę do ziemniaków, również dwa razy. Do twarogu dodajemy mąkę, żółtka, cukier, cukier wanilinowy, śmietanę, sodę oraz spirytus lub ocet. Wszystko mieszamy i wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie. Dzielimy na dwie części i wałkujemy na stolnicy, oprószonej mąką, ponieważ ciasto będzie się kleić. Wałkujemy na grubość około 2 cm. Następnie wykrawamy koła szklanką o średnicy około 8 cm. W środku wykrawamy mniejsze kółka np. kieliszkiem, o średnicy około 4cm (brzegi szklanki, jak i kieliszka oprószamy mąką, żeby ciasto do nich się nie kleiło) Zbędne ciasto usuwamy, łączymy z pozostałym ciastem i wykonujemy czynność jak wyżej, aż do wykończenia ciasta.

Rozgrzewamy olej do około 175°C. Oponki smażymy partiami, po 1,5 min z każdej strony, do ładnego zarumienienia. Po usmażeniu wykładamy oponki na ręcznik papierowy i odsączamy z oleju.

Po upieczeniu i wystygnięciu oponek oprószamy je cukrem pudrem lub przygotowujemy lukier (z cukru pudru i wody, które łączymy ze sobą mieszając, aż lukier będzie lśniący i biały). Mieszając barwniki spożywcze z lukrem, możemy uzyskać różne kolory. Na koniec posypujemy posypkami. Oponki możemy również oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą z mlekiem.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>