



Свекольные кренды с лимонным курдом и орехами пекан в карамели

Ингредиенты:

◦ Свекла Bonduelle «На пару»	1/2 банки 150 г
◦ Молоко	400 мл
◦ Мука пшеничная	250 г
◦ Орех пекан	40 г
◦ Масло растопленное сливочное	80 г
◦ Масло оливковое	2 мл
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Соль, сахар	по вкусу
◦ Сок лимонный	100 мл
◦ Сахар	60 г
◦ Желтки	2 шт.



Способ приготовления:

🕒 30-40 мин 🍴 2 порции 🍷 237 ккал

1. Свеклу пюрируйте в однородную массу, с помощью блендера. Взбейте яйца с сахаром и солью. Добавьте свекольное пюре, затем 1 столовую ложку растопленного сливочного масла. Повторно взбейте. Добавьте теплое молоко и высыпьте всю муку, постоянно работая венчиком. Тесто не должно быть пресным, а консистенция должна быть однородной и гладкой.
2. На хорошо разогретой блинной сковороде испеките тонкие блинчики без добавления масла на сковороду (его достаточно в тесте), выкладывайте треугольниками на тарелку.
3. Приготовьте лимонный курд: Натрите на мелкой терке лимонную цедру и выжмите сок. Разбейте яйца, отделите желтки от белков.
4. Сахар и взбейте с желтками, добавьте лимонную цедру и взбейте повторно до пышной консистенции, введите лимонный сок. На водяной бане заварите желтки с соком, постоянно взбивая массу. Добавьте постепенно оставшееся сливочное масло, когда масса начнет густеть.
5. Должен получиться светлый, желтый крем консистенции жидких сливок. Украсьте блинчики лимонным курдом и рубленым орехом.



Совет



Обязательно пробуйте на вкус лимонный курд во время начального смешивания желтков с сахаром и лимонным соком. Лимоны могут быть очень кислыми и слабо-кислыми, чем кислее, тем больше сахара нужно добавить в курд.