



РЕЦЕПТ БЛИНЧИКОВ:

- Молоко – 180 мл
- Какао – 1 ст/л
- Сахара – 1 ст/л
- Растительное масло
- Пиво (светлое) – 2 ст/л
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Сливочное масло (растопить) – 15 гр.
- Мука - 1 ст. ложка (с горкой)
- Фисташки (измельчить)

РЕЦЕПТ НАЧИНКИ:

- Сыр Филадельфия, Маскарпоне или Буко - 250 гр.
- Йогурт - 1/3 ч/л
- Ванильный сахар – 2 ст/л
- Жидкий цветочный мед – 1 ст/л
- Сахар – 200 гр.
- Желатина – 10 гр. (фрукты и ягоды замочить на 45 минут)

Сначала необходимо развести тесто для блинов. Для этого смешайте ингредиенты, указанные в рецепте. Когда тесто будет готово, начинайте печь блины.

Теперь приготовим начинку для наших роллов. Смешиваем йогурт, сливочный сыр и сахар. Затем берем мед и желатин (см. пропорции в рецепте) и подогреваем в микроволновой печи (20 сек.). Полученную массу добавляем в творог. Начинку ставим в холодильник на 3 часа.

Начинаем готовить наши сладкие fusion роллы. Каждый блин смазываем соусом из белого шоколада, сверху кладем начинку и мелко нарезанные фрукты. Заворачиваем рулет и ставим охладиться.

Нарезаем ролл на 6 или 8 равных частей и украшаем измельченными фисташками. Сладкие fusion роллы подаем к столу с шоколадным соусом.

