

Czekoladowe pierogi z kremem



Składniki

150 g - mąka pszenna
kilka łyżka - gorąca woda
2 łyżeczka - kakao
5 łyżeczka - kasza manna
300 ml - mleko
100 g - serek
homogenizowany
naturalny
kilka łyżeczka -
roztopiona gorzka
czekolada
2 szczypta - sól
kilka szt. - maliny
250 g - truskawki
kilka łyżeczka - cukier
puder
5 łyżeczka - cukier

Opis wykonania

Niecodzienne pierogi pachnące czekoladą. Kremowa kasza manna stanowi delikatne nadzienie a truskawkowy sos i maliny dopełniają gamę smaków.

Gotujemy mleko z 3 łyżeczkami cukru, wsypujemy stopniowo kaszę i energicznie mieszamy. Studzimy i blendujemy z serkiem, wstawiamy do zamrażarki aby mocno zastygło. Mieszamy mąkę z kakao i dodając stopniowo wrzątek zagniatamy elastyczne ciasto. Wycinamy kółka i lepimy pierożki z zastygniętym kremem. Gotujemy w lekko osolonym wrzątku. Truskawki blendujemy z 3 łyżeczkami cukru. Pierogi podajemy na talerzu udekorowanym czekoladą, malinami i cukrem pudrem polane sosem.