

CONTORNI

Topfenpalatschinken

Origine: Austria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTELLA

Farina	150 g
Latte	2 bicchieri
Uova	3
Zucchero	1 cucchiaio
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Burro	

PER IL RIPIENO

Burro	50 g
Zucchero	50 g
Uova	2
Ricotta fresca setacciata	250 g
Uvetta sultanina	
Panna acida (o yogurth)	3 cucchiari
Limone (scorza)	1
Sale	

PER CONDIRE

Latte	2 bicchieri
Uova	2
Zucchero	

■ Preparazione

- 1 Topfenpalatschinken....che starebbe per sformato di omelette alla ricotta. Mescolare la farina setacciata insieme al latte e una presa di sale.
- 2 Unite le uova, aggiungere l'olio e lo zucchero continuando a mescolare in modo da formare una pastella che lascerete riposare. Poi preparate con la pastella 6 omelette

sottili.

- 3 Montate burro, zucchero, sale, rosso d'uovo e scorza di limone e aggiungete la ricotta, l'uvetta sultanina e la panna acida. Montate a neve fissa le chiare ed incorporatele con attenzione.
- 4 Spalmate il tutto sulle omelette, arrotolatele e disponetele in una teglia imburata in modo che si sovrappongano in parte per lungo.
- 5 Sbattete il latte rimasto con le uova e lo zucchero e versatelo sulle omelette che farete dorare in forno. Vanno servite tagliate trasversalmente.