Cannelloni kakaowe z nadzieniem stracciatella i sosem malinowym

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO NALEŚNIKOWE:

- Mąka - 250 g
- Mleko - 300 ml
- Kakao Gellwe - 40 g
- Jajka (rozmiar L) - 4 sztuki
- Cukier - 100 g
- Cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie 15 g

NADZIENIE STRACCIATELLA:

- Mleko - 200 ml
- Śnieżka - 1 opakowanie
- Rum - 40 ml

SOS MALINOWY:

- Maliny świeże lub mrożone - 400 g
- Cukier kryształ - 100 g

Sposób przygotowania

1. Z mąki, kakao, żółtek i mleka przygotuj ciasto o konsystencji śmietany.
2. Białka ubij z cukrem i cukrem wanilinowym Gellwe.
3. Delikatnie wymieszaj z ciastem i upiecz naleśniki.
4. Do wysokiego naczynia wlej schłodzone mleko. Wsyp zawartość opakowania Śnieżki i ubijaj masę przez 4-5 minut, aż do uzyskania puszystej masy.
5. Na koniec dodaj alkohol i płatki czekoladowe. Delikatnie wymieszaj.
6. Masę nałóż na usmażone naleśniki i zwiń w ruloniki. Odstaw do stężenia.
7. Owoce zagotuj z cukrem. Przetrzyj je przez sito.
8. Pokrój naleśniki na 5-centymetrowe kawałki i podaj z sosem malinowym.
9. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Cannelloni kakaowe z nadzieniem stracciatella i sosem malinowym



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g



Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g