Шоколадні панкейки з ожиновим компотом



Рецепт від Silvio Germann



готування	30 хв
Час готування	4 хв
Порції	4
шт.	12

Бажаєте додати особливу нотку до класичних млинців? Спробуйте рецепт Сільвіо: легкий, повітряний, оригінальний і просто неймовірно смачний!

Компот із ожини

200 г ожина

80 г вода

30 г цукрова пудра

1 необроблений лимон, цедра та сік

Шоколадні млинці

8 яйця

12 г кукурудзяний крохмаль

80 г цукор

80 г молоко

120 г борошно

1 дрібка сіль

2 стручки ванілі, вишкребані

деякий мелений кардамон

40 г темний шоколад, крупно нарізана

40 г соняшникова олія

деякий мед

деякий цукрова пудра

листя лимонної вербени

Компот з ожини

Розріжте ожину навпіл або на чотири частини, залежно від її розміру. Недовго прогрійте їх на сковороді на середньому вогні. Додайте воду й трохи уваріть на сильному вогні протягом кількох хвилин, доки маса не загусне до сиропоподібної консистенції. Посипте за смаком цукровою пудрою та лимонною цедрою. Залежно від солодкості ожини додайте за смаком трохи лимонного соку.

Шоколадні млинці

Відокремте білки від жовтків, а жовтки відкладіть для наступного кроку. Збийте яєчні білки в стаціонарному міксері або кухонному комбайні. Змішайте цукор і кукурудзяний крохмаль та, збиваючи, поступово додайте до білків у три прийоми. Продовжуйте збивати, доки яєчні білки не стануть стійкими й не утворюватимуть піки, коли підняти вінчик.

Збийте яєчні жовтки, молоко, борошно та сіль до однорідної маси. Додайте до тіста насіння ванілі та мелений кардамон, потім обережно частинами вмішайте збиті яєчні білки. Перекладіть суміш у кондитерський мішок.

Приготування млинців

Розігрійте трохи соняшникової олії на сковороді на середньому вогні. Відсадіть на сковороду однакові порції тіста діаметром приблизно 7 см і заввишки 1–2 см, залишаючи достатньо місця між оладками.

Готуйте 20–30 секунд, доки основи не почнуть схоплюватися. Потім рівномірно розподіліть трохи шоколаду по кожному млинцю та накрийте ще трохи тістом.

Навколо млинців на пательні влийте приблизно 1 ст. л. води й одразу накрийте кришкою. Приблизно через 2 хвилини обережно переверніть кожен млинець і готуйте ще 1–2 хвилини до готовності.Повторіть те саме з рештою тіста для панкейків.

Порція

Розкладіть млинці на тарілці. Викладіть ложкою ожиновий компот зверху та навколо них, потім злегка полийте медом і посипте цукровою пудрою. За бажанням прикрасьте листям лимонної вербени.

Поради

Замість використання кондитерського мішка ви також можете викладати тісто на попередньо розігріту сковороду ложкою для морозива або великою ложкою. Змащена кругла формочка діаметром приблизно 7 см допоможе надати панкейкам рівну форму.

Додаткова інформація

Складено	27.11.2026