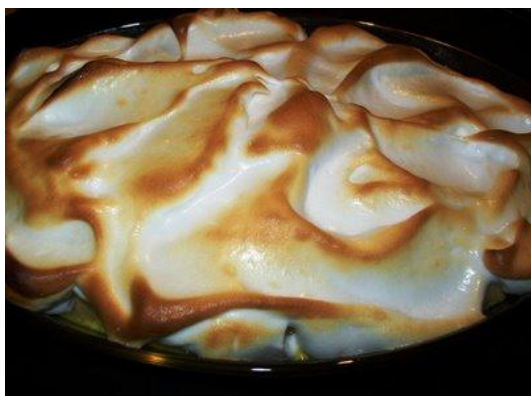


"Clatite banatene" sau "Clatite ca la Ana-Lugojana"



Oricine a trecut prin Timisoara sau prin imprejurimi si a luat masa la unul din restaurantele locale, a avut prilejul sa observe, la capitolul "desert" al meniului, asa numitele "Clatite banatene" sau "Clatite ca la Ana-Lugojana". Cei care au avut curiozitatea sa le si guste, nu le-au uitat prea usor. Clatite fine, umplute cu branza cremoase si stafide, inotand intr-un sos de vanilie si acoperite de bezea caramelizata... ar satisface visele oricarui gurmand, nu? Se pare ca acest desert a fost lansat in zilele de glorie ale Hanului Ana-Lugojana, aflat pe drumul ce leaga Lugojul de Faget. Din pacate, anii ce s-au scurs au cam schimbat fata hanului, insa clatitele s-au raspandit in tot Banatul.

Desertul se poate monta in portii individuale de doua persoane sau pe platou, pentru atatea persoane cate sunt la masa (varianta preferata cand se fac clatitele acasa), se pot, deasemenea, flamba cu un coniac bun, pentru o servire spectaculoasa - eu am facut-o, dar nu am reusit sa fac sa se vada asta in poze, din pacate.

Ingrediente (pentru 4 persoane)

8 clatite pregatite dupa reteta preferata a fiecaruia (preferabil cat de subtiri)

250 de grame de branza de vaci

5 oua

2 plicuri de zahar vanilat

200 grame de smantana dulce

250 de grame de zahar

stafide

unt pentru uns vasul gratinabil



Branza se amesteca cu un ou intreg, 50 de grame de zahar, stafidele si un plic de zahar vanilat.



Se separa ouale, galbenusurile se mixeaza cu un plic de zahar vanilat, 80 de grame de zahar si smantana:



Clatitele se umplu cu amestecul de branza, se impacheteaza ca sarmalele si se aseaza intr-un vas termorezistent uns cu unt, presarand fulgi de unt si pe deasupra (sau vase individuale cu cate doua clatite).



Albusurile se bat spuma tare, apoi se adauga restul de 120 de grame de zahar si se continua baterea pana la completa dizolvare:

Se toarna peste clatite crema de galbenusuri si smantana si se introduc in cuptorul preincalzit la 180 de grade Celsius. Dupa aproximativ 10 minute, cand crema de galbenusuri pare sa se inchege pe margini, se scoate vasul din cuptor si se monteaza rapid pe deasupra bezeaua:



Se reintroduc in cuptor pana se caramelizeaza bezeaua. O "sectiune":



Autor necunoscut. De la Feri Reich.