



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **60 perc**



Elkészítés:



Kohári Éva

PALACSINTA SUSHI GLUTÉNMENTESEN

Nem tartom magam igazán nagy sushirajongónak, de a szépsége teljesen elvarázsol. Egy igazi sushiban öt különböző szín található, ezt igyekeztem szem előtt tartani én is. Az én álmaim sushiját kívülről egy puha, kakaós palacsinta borítja, alatta található egy sűrű, de krémes, enyhén citromos tejberizsréteg, ami körülöleli a friss, színes gyümölcsöket. A gyümölcsök ízlés szerint variálhatók benne. Nekem nagyon tetszik az eper élénk piros, a mangó gyönyörű sárga és a kiwi meghatározó zöld színe. Így ez a „desszert sushi” is öt csodálatos színnel rendelkezik. Ebből a mennyiségből kb. 10-12 rúd sushit tudunk készíteni.

HOZZÁVALÓK A TEJBERIZSHEZ

240 g Auchan Nívó jázmin rizs
800 g Auchan bio rizsital
260 g növényi tejszín
1 db citrom reszelt héja

fél db citrom leve
ízlés szerint cukor
12 g vaníliás cukor
HOZZÁVALÓK A PALACSINTÁHOZ
250 g It's us miklos universal mix liszt
10 g holland kakaó

50 g olvasztott Auchan margarin
2 db "M-es" méretű Auchan tojás
180 g Auchan bio rizs ital
350 g buborékos ásványvíz

1 csipet só
12 g vaníliás cukor
HOZZÁVALÓK A TÖLTÉLEKHEZ
ízlés szerint gyümölcsök: kiwi, eper, mangó
ALLERGÉNEK

- 1 Először a tejberizst készítjük el, hogy legyen ideje kihűlni. A rizst szűrőben forró vízzel alatt mossuk át alaposan, és tegyük egy lábosba. Öntsük rá a tejet, a tejszínt, és forraljuk fel. Fedjük le a lábost, és mérsékelt hőmérsékleten főzzük kb. 30 percen keresztül, hogy éppen csak rotyogjon. Időnként keverjük meg. Amikor a rizs megpuhult, és már szinte teljesen besűrűsödött, adjuk hozzá a cukrokat, a citrom levét és a reszelt héját. Kapcsoljuk le a főzőlapot, fedjük le, és várjuk meg, míg sűrű lesz.
- 2 A palacsintához keverjük össze a tojásokat a margarinnal, a lisztet a kakaóporral és a vaníliás cukorral. Tegyük az összes hozzávalót egy keverőtálba, és kézi habverő segítségével keverjük csomómentesre. Ha állás közben nagyon besűrűsödik a tészta, adjunk hozzá kevés buborékos vizet.
- 3 Felforrósított palacsintasütőben süssük meg a palacsinták mindkét oldalát.
- 4 A gyümölcsöket vágjuk vékony csíkokra.
- 5 A palacsintát kenjük meg a kihűlt tejberizzsel, tegyük egymás mellé a felcsíkozott gyümölcsöket, és csavarjuk fel.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

