

Clatite cu portocale si ciocolata

written by Andreea



Clatite cu portocale si ciocolata moi, pufoase si extrem de aromate. Umplutura delicioasa de ciocolata, coaja de portocala, portocale proaspete.

Clatitele, poate cel mai cunoscut desert din lumea intreaga! Cu toate acestea, acest desert ne face sa ne intoarcem la el mereu si mereu desi acum exista nenumarate feluri de dulciuri si deserturi! De ce? Pentru ca de fiecare data, mai gasim cate o combinatie care sa ne incante, de fiecare data ne bucuram de clatite ca si cand am gusta din ele pentru prima data!



Clatite cu portocale si ciocolata

Astazi clatitele mele au aroma de portocala si ciocolata. Cu umplutura de ciocolata si un sos delicios de ciocolata. Pentru umplutura puteti folosi crema voastra de ciocolata preferata, fie ca este nutella cumparata, fie ca este nutella facuta in casa, fie ca e o crema de ciocolata fara zahar. Cat despre fructe, am optat pentru portocalele rosii caci iele sunt vedeta zilele acestea si sunt limitate, nu se gasesc pe tot parcursul anului. Asa ca le-am dedicat aceasta postare.



Clatite cu portocale si ciocolata

Pe blog mai gasiti si alte retete de clatite precum: clatite cu sos de prune, clatite cu sfecla si capsune, clatite cu spanac, clatite cu ciuperci la cuptor, clatite cu marar si naut.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:

- ***pentru clatite:***

- 300 g faina
- 3 oua
- 700 ml lapte
- 50 ml ulei de floarea soarelui
- coaja de la 1 portocala bio
- 1/2 lingurita sare
- 1 lingurita extract de vanilie

- ***pentru umplutura de ciocolata si portocale:***

- 200 g ciocolata neagra
- 100 ml smantana lichida
- coaja de la 1 portocala bio
- *pentru sosul de ciocolata neagra:*

- 100g ciocolata neagra
- 130 ml smantana lichida
- 30 ml ulei floarea soarelui
- 1 lingurita extract de vanilie
- +felii subtiri de portocala pentru asezat intre clatite si pe deasupra
- +zahar pudra

Pentru compozitia de clatite: Intr-un castron amestecati bine cele 3 oua impreuna cu sarea pana ce s-au omogenizat. Adaugati treptat 2 linguri de faina, amestecati din nou, apoi turnati treptat un sfert din cantitatea de lapte impreuna cu uleiul. Incorporati totul bine apoi continuati din nou cu o parte de faina si o parte de lapte. La final adaugati coaja de lamaie si extractul de vanilie. Vetii obtine o compozitie lichida si subtire. Dati compozitia la frigider pentru 30 de minute, timp in care se mai ingroasa putin.

Pentru crema de ciocolata: Intr-un ibric incalziti smantana

lichida, luati de pe foc, adaugati ciocolata neagra si uleiul. Lasati asa pentru 3 minute, dupa care amestecati incet cu un tel. Adaugati coaja de portocala, acoperiti cu o folie alimentara si dati la frigider pana in momentul folosirii.



Pentru sosul de ciocolata, intr-un ibric incalziti smantana lichida impreuna cu uleiul. Tocati marunt ciocolata neagra si adaugati-o intr-un bol termorezistent. Peste ciocolata turnati smantana lichida fierbinte. Lasati 1 minut fara sa amestecati. Apoi cu ajutorul unei spatule amestecati totul incet pana ce obtineti un sos. La sfasit adaugati extractul de vanilie, amestecati bine si lasati deoparte.

Pentru clatite: Puneti tigaia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati jumatate de polonic de compozitie si turnati in mijlocul tigaii.

Imediat rotiti tigaia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie. Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumatate de polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compozitie.



Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de compozitie.

Montaj: scoateti crema de ciocolata de la frigider, cu ajutorul unui tel sau cu ajutorul unui mixer de mana amestecati putin crema de ciocolata ca sa o puteti intinde bine. Puneti 2 linguri de crema pe fiecare clatita, presarati felii subtiri de portocale (curatate, fara coaja), impaturiti clatitele in 4, asezati-le pe platoul de servit.



La final presarati sos de ciocolata, felii subtiri de portocale (aici am pus cu coaja), presarati zahar pudra daca doriti.



Clatite cu portocale si ciocolata
Enjoy!