

# TOPFENPALATSCHINKEN

Ingredienti per 4 persone:

Per la pastella:

- 150 g di farina
- 2 bicchieri latte
- 3 uova
- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- burro

Per il ripieno:

- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 2 uova
- 250 g di ricotta fresca setacciata
- uvetta sultanina
- 3 cucchiaini panna acida (o yogurth)
- 1 limone (scorza)
- sale

Per condire:

- 2 bicchieri latte
- 2 uova
- zucchero

Topfenpalatschinken....che starebbe per sformato di omelette alla ricotta.

Mescolare la farina setacciata insieme al latte e una presa di sale.

Unite le uova, aggiungere l'olio e lo zucchero continuando a mescolare in modo da formare una pastella che lascerete riposare.

Poi preparate con la pastella 6 omelette sottili.

Montate burro, zucchero, sale, rosso d'uovo e scorza di limone e aggiungete la ricotta, l'uvetta sultanina e la panna acida.

Montate a neve fissa le chiare ed incorporatele con attenzione.

Spalmate il tutto sulle omelette, arrotolatele e disponetele in una teglia imburata in modo che si sovrappongano in parte per lungo.

Sbattete il latte rimasto con le uova e lo zucchero e versatelo sulle omelette che farete dorare in forno.

Vanno servite tagliate trasversalmente.