

Ingrediënten

VOOR 20 STUKS : 4 eidooiers,
150 g volkorentarwemeel, 150 g
tarwebloem, 2 tl bakpoeder, 3,5
dl slagroom, 4 eiwitten, 50 g
suiker, 50 g rozijnen
(blank,blauw), geweld, 1 appel,
geschild in blokjes,, 20/25 g boter
om te bakken, poedersuiker
VOOR DE VULLING: 125 g
creme fraiche, 1 el dessertsaus
(aardbeien), vers fruit
(bijvoorbeeld frambozen) of jam

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Russisch
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Blini`s (Zoete)

In Rusland worden blini`s meestal als hartig hapje geserveerd. Laat hiervoor de suiker weg uit het beslag. Snijd de blini doormidden, bestrijk deze met wat zure room en beleg met een plakje gerookte zalm. Andere Varianten zijn: Gerookte ham met een ananascreme kaas, eiersalade met cherrytomaat en tuinkers en kruidenroomkaas met plakjes tomaat

Hulpmiddelen

Drie Bakringen

Vorbereiding

Klop de eidooiers schuimig. Doe het meel en de bloem in een kom en voeg de schuimige eidooiers hieraan toe. Voeg daarna de slagroom toe en roer alles goed door elkaar. Klop de eiwitten met suiker stijf en spatel dit door het beslag. Roer als laatste de rozijnen en appelblokjes door het beslag

Bereidingswijze

Verwarm een klontje boter in de pan en bak van het beslagkleine ronde blini`s. Dit gaat het best door het beslag in drie bakringen te scheppen. Bak ze aan beide kanten licht bruin. Meng de creme fraiche en de aardbeiensaus. Snijd de blini vervolgens doormidden en vul deze met creme fraiche en fruit. Bestrooi met poedersuiker

Serveertips

Ga voor een mooi versierd bord als volgt te werk: bedek het bord met aardbeiensaus en trek hier met yoghurt witte strepen in. Dit kan met een spuitzakje van bakpapier (knip er een klein puntje af) of met achterkant van een lepel. Gebruik eventueel een cocktailprikkertje om er een mooi patroon in te maken

