

Blinis al Nesquik con crema al cioccolato bianco.

Difficoltà: Bassa
Cottura: 15 min
Preparazione: 40 min
Costo: Basso

I blinis al Nesquik con crema al cioccolato bianco sono piccoli pasticcini golosi da mangiare come dolce finger food: morbide frittelline al sapore di Nesquik farcite con una corposa crema al cioccolato bianco e freschi frutti di bosco.

Ingredienti per circa 35 blinis del diametro di 5 cm

Farina "00" 50 gr
Lievito chimico in polvere 4 gr
Latte 75 ml
Sale, un pizzico
Nesquik 40 gr
Uova 2 intere

Ingredienti per la crema al cioccolato bianco

Cioccolato bianco 250 gr
Colla di pesce 8 gr
Farina "00" 30 gr
Latte 250 ml
Latte condensato Nestlé 60 ml

Ingredienti per la decorazione

Menta fresca, foglioline q.b.
Frutti di bosco q.b.

Iniziamo con la crema al cioccolato bianco

Per preparare i blinis al Nesquik con crema al cioccolato bianco, iniziamo dalla crema: versiamo il latte freddo in un pentolino poi aggiungiamo il latte condensato Nestlé e stemperiamo il tutto con una frusta.

Aggiungiamo la farina setacciata e mescoliamo ancora con la frusta per far sciogliere la farina ed evitare grumi. Spostiamo ora il pentolino sul fuoco e portiamo il latte a sfiorare il bollore. Continuiamo a mescolare il composto con la frusta.

Intanto mettiamo a bagno in acqua fredda la colla di pesce per circa 10 minuti; trascorso il tempo necessario, strizziamo molto bene la colla di pesce e aggiungiamola al composto, mescolando per farla sciogliere completamente.

A questo punto uniamo il cioccolato bianco tagliato grossolanamente e lavoriamo ancora con la frusta, fino al completo scioglimento del cioccolato e finché la crema non avrà raggiunto una consistenza cremosa e abbastanza soda. Trasferiamo la crema al cioccolato bianco pronta in una ciotola, facciamola intiepidire a temperatura ambiente e poi conserviamola in frigorifero per almeno due ore, con un foglio di pellicola a contatto.

Prepariamo l'impasto dei blinis

Passiamo ora alla preparazione dell'impasto dei blinis: dividiamo i tuorli dagli albumi, che terremo da parte, e lavoriamoli in una ciotola con le fruste di uno sbattitore elettrico o con una frusta a mano, versando a filo il latte freddo. Continuiamo a sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.

Aggiungiamo al composto di tuorli e latte le polveri, setacciandole: prima la farina, poi il lievito in polvere, e il sale e infine il Nesquik.

Lavoriamo ancora il composto con le fruste, partendo dalla velocità più bassa, fino a che tutti gli ingredienti saranno amalgamati per bene. Copriamo la ciotola con la pellicola e mettiamo il composto di tuorli e Nesquik in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.

Montiamo gli albumi, con le fruste di uno sbattitore o di una planetaria, e montiamoli a neve ferma. Aggiungiamo gli albumi montati al composto di tuorli e Nesquik e incorporiamoli delicatamente con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli. Alla fine otterremo un composto omogeneo e abbastanza fluido e spumoso. Facciamo sciogliere in una padella antiaderente (o in una padella da crepes) già calda il burro, per non far attaccare i blinis, quindi prendiamo una cucchiata di impasto alla volta (circa 15-20gr) e versiamolo sulla padella.

Cuociamo i blinis

Formiamo con l'impasto dei piccoli cerchi, facendolo colare dalla punta del cucchiaio e tenendolo sempre al centro, in modo da ottenere dei cerchi perfetti. Lasciamo cuocere per circa 1 minuto poi giriamo il vostro blinis dall'altro lato e facciamolo cuocere ancora 1 minuto. Una volta pronti, adagiamo i blinis su un piatto piano a intiepidire e continuiamo così fino a terminare tutto l'impasto.

Rifiniamo

Passiamo alla decorazione dei blinis: trasferiamo la crema al cioccolato bianco in una sac-à-poche e spremiamo un ciuffo di crema su ogni blinis, seguendo la forma del bordo. Completiamo decorando i blinis con i frutti di bosco che preferiamo, da adagiare al centro e terminiamo con una fogliolina di menta fresca.