

Tort naleśnikowy z kremem czekoladowym i malinami

Tort wyglądał nieziemsko. Dzieciaki nie mogły doczekać się, by go spróbować. Dołożyłam wszelkich starań, by tort wyszedł idealny. Bo które dziecko nie lubi naleśników, takiej ilości naleśników. Jakie było rozczarowanie wszystkich domowników jego smakiem, jego suchością, jego brakiem wyrazistości. W przepisie wyraźnie napisano, by cienko smarować warstwy naleśników kremem. Jednak myślę, że wcale nie, że właśnie po to, żeby naleśniki nie były suche, tego kremu należy dać mnóstwo. Może ktoś się jednak skusi i opowie o swoich wrażeniach smakowych. Przepis podkradłam [stąd](#), byłam pełna nadziei, jednak chyba wegańskie smaki nie należą do mnie. Naleśniki z ciecierzycy są zupełnie inne w smaku, nie gorsze od naleśników standardowych. Jednak zdecydowanie do podkreślenia uroku tego tortu, i po to, żeby tort nie wysychał, należy dać mnóstwo kremu i mnóstwo dżemu, zupełnie nie jak mówi autorka przepisu.

Wszystkie części tortu świetnie smakują oddzielnie: naleśniki, krem, jednak razem – to nie to.

Zdjęcie na szybko, bo to jedno z wielu dań przygotowanych na Wigilię, więc nie było czasu na zabawę z fotografowaniem. Światło dzienne oświetlające tort z tyłu i zmięczone przewiewną kremową półprzezroczystą firanką. ISO 250, odchylenie ekspozycji skok +0,3, ogniskowa 90 mm, przysłona f/5.6, ekspozycja 0,6 s.



Na około 30-40 naleśników potrzebujesz:

- 5 szklanek mąki pszennej,
- 2 1/4 szklanki mąki z ciecierzycy,
- 8 3/4 szklanki mleka roślinnego (użyłam zwykłego),
- 10 łyżek oleju,
- 5 łyżek cukru waniliowego
- łyżeczka soli

Na krem czekoladowy potrzebujesz:

- 400 g namoczonych we wrzącej wodzie daktyli,
- 1/2 szklanki kakao,
- 1/4 szklanki mleka roślinnego (użyłam zwykłego)

- dodatkowo dwa słoiki dżemu malinowego

Ciasto na naleśniki wymieszać dokładnie w misie robota kuchennego. Mój robot nie radził sobie najlepiej z mąką z ciecierzycy i zostawił trochę grudek. Jednak nie miało to znaczenia przy smażeniu naleśników. W międzyczasie rozgrzać patelnię i posmarować cienką warstwą oleju. Na rozgrzaną patelnię wylej chochelkę ciasta i usmaż naleśniki z dwóch stron.

Namoczone daktyle zblenduj na krem razem z kakao i mlekiem. Mój blender nie wytrzymał pracy z daktylami i odłamała mu się niewielka część w środku, więc zachowaj ostrożność. Krem powinien wyjść gładki. Jeśli wyjdzie zbyt gęsty, dodaj odrobinę mleka i wymieszaj dokładnie.

Naleśniki posmaruj (według mnie) obficie kremem czekoladowym naprzemiennie z dżemem i składaj tort. Ja ostatnią warstwę udekorowałam płatkami kukurydzianymi, a mogą to być na przykład orzechy.