

# Вьетнамские блинчики с бананами и шоколадом

# Ингредиенты.

- \* Банан - 2-3 шт.
- \* Грецкие орехи - 50 г
- \* Сливочное масло - 2 ст. л.
- \* Мед - 1 ч. л
- \* Рисовая бумага
- \* Шоколад - 50 г

# Приготовление.

- \* 1. Ядра грецких орехов перебрать на предмет удаления осколков скорлупы и перегородок и мелко порубить.
- \* Каждый банан разрезать сначала на три-четыре куса поперек, потом каждый на 4 части вдоль, потом снова поперек – на мелкие кусочки.
- \* Растопить на сковороде 1 ст. ложку масла и мед (если бананы очень сладкие, то мед можно вообще не добавлять, но вообще лучше для этого блюда использовать недозревшие и не очень сладкие плоды), выложить бананы и обжаривать на среднем огне, постоянно помешивая, в течение 5 минут.



- \* 2. Предварительно охлажденный шоколад натереть на терке, разделить по двум емкостям в пропорции 2:1 и снова убрать в холодильник.
- \* Лист рисовой бумаги опустить в теплую воду на 10-15 секунд – так, чтобы он стал гибким и мягким, но не потерял упругости. Расстелить лист на чистом полотенце, положить десертную ложку (около 20 гр.) начинки, завернуть с трех сторон внутрь «конвертиком» и скатать на четвертую сторону рулетом.



- \* 3. Ту же операцию проделать с остальными листами рисовой бумаги. Скрученные блинчики выкладывать на гладкую поверхность, обильно смазанную маслом – блинчики **ОЧЕНЬ** липкие, и если их положить на сухую поверхность, они прилипнут и порвутся.
- \* Оставшуюся порцию сливочного масла разогреть на сковороде и быстро обжарить каждый блинчик со всех сторон – буквально по минуте.



- \* 4. Достать тарелки с шоколадом из холодильника. Каждый снятый со сковороды блинчик обвалять в большой порции шоколада (он, естественно, сразу же расплавится, и в первой тарелке у вас будет жидкий шоколад, а во второй — стружка) и выложить на сервировочную тарелку. Когда блинчики чуть-чуть остынут, и шоколадная обливка начнет схватываться, посыпать готовое блюдо шоколадной стружкой со второй тарелки.



Приятного аппетита!