

Sos pentru flambat (clatite, fructe)

Sos pentru flambat (clatite, fructe)

Ingrediente :

5-6 linguri zahar, 2 lamai bine coapte, jeleuri din fructe, sirop din fructe (de preferinta siropul din acelasi fruct ca si jeleul), o lingura de unt, 250 ml coniac (de preferinta natural, nu alcool colorat)

Preparare :

Se pune zaharul intr-o tigaie si se carameliseaza la foc mediu. Se amesteca continuu cu o lingura de lemn, ca sa nu se prinda. Cand zaharul s-a caramelizat, se adauga zeama de lamaie. Dupa omogenizarea zaharului cu lamaia, se adauga o lingura de unt, siropul de fructe si la urma jeleurile. Dupa ce se omogenizeaza tot se adauga 200 ml coniac. Se adauga clatitele si se impaturesc in 4 in timp ce tigaia sta pe foc. Se intorc. Se scot clatitele pe un platou, se stropesc cu aproximativ 50-100 ml coniac si se aprind (coniacul ar trebui sa fie putin caldut, astfel ia foc mai repede).