PANKŪKAS A LA HUGO

Pankūkas, un vēl pildītās, un vēl ar plūmēm – nav mans ikdienas ēdiens. Šodien nebija slinkums papiņķerēties mazliet un …. pašam pat garšoja ļoti!!!

Jums būs nepieciešams: (4 porcijas)
Pankūkām:
2 olas
300 ml piena
5 ēd.k. vienkāršo miltu

1 vaniļas cukura iepakojumiņš
Šķipsniņa sāls
Nedaudz eļļas
Pildījumam:
250 grami biezpiena
1 olas dzeltenums
2 ēd.k. pūdercukura
Plūmju garnējumam:
400 grami plūmju (gatavas, mīkstas, aromātiskas, sulīgas)
Ingvera gabaliņš
2 sviesta šķēlītes
2 ēdamkarotes granulēta cukura
2 ēdamkarotes medus
Svaigas piparmētru lapiņas

Procedūra:
Pildījuma sagatavošana: biezpienu sajauciet ar 1 olu dzeltenumu un 2 ēdamkarotēm pūdercukura.
Plūmju sagatavošana:
Pagatavojiet pannā karameli no 2 ēdamkarotēm granulēta cukura. Pievienojiet 2 sviesta šķēles, gabaliņos sagrieztas plūmes, smalki sagrieztu ingveru un 2 ēdamkarotes medus. Maisot karsējiet dažas minūtes uz lielas uguns, līdz plūmes atsulojas. Tas viss apvienosies, veidojot biezu sīrupa mērci. (Mņam!)
Pankūku pagatavošana:
Sajauc 2 olu dzeltenumus, pienu, miltus, vaniļas cukuru un sāli līdz viendabīgai mīklai. Saputojiet olu baltumus baltās, vieglās, noturīgās putās, viegli iemaisiet pankūku mīklā. Pēc vajadzības pievienojiet miltus vai pienu. Mīklai vajadzētu būt konsistencē, lai to viegli varētu liet uz pannas. Mīklu sadaliet 4 daļās un cepiet lielās pankūkas no abām pusēm. Ar putoto olas baltumu, pankūkas būs biezākas, pufīgākas, smalkākas, kā parastās plānās.
Tālāk jau pavisam vienkārši: kārtojiet biezpiena pildījumu uz puses no pankūkas, salokiet kā ērtāk (es uz pusi, tad atkal uz pusi), pa virsu pārlejiet plūmes, dekorējiet ar piparmētru lapiņām.
GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo