

בלינצ'ס

הבלינצ'ס האלה הם טעם של ילדות. בלינצ'ס לעולם יזכירו לי את סבתא אני זוכרת אותה עומדת לצד הכיריים, מטגנת את עלי הבלינצ'ס אחד-אחד בסבלנות אינסופית ומניחה אותם על מגבת לקירור. לאחר מכן מילאה אותם במלית גבינה ואני זוכרת כמה התפעלתי מהגלגול היפה שלה, שהיום. לימים אמא שלי קנתה מחבת חשמלית לעלי הבלינצ'ס. היינו עושות כמעט בכל שבוע ובייחוד בחג השבועות.

לבלינצ'ס של סבתא היה טעם מיוחד. אולי זו הגבינה הכחושה בה השתמשה ורק ערבבה עם סוכר (ולעתים הוסיפה גם צימוקים), אבל אני חושבת שזו בעיקר העובדה שהכינה הכל באהבה גדולה ותמיד עם חיוך גדול על השפתיים.
בלינצ'ס במילוי גבינה

7-8 יחידות

לעלי בלינצ'ס:

2 ביצים L

20 גרם (2 כפות) סוכר

300 מ"ל (כוס ורבע) חלב

קורט מלח

1/2 כפית תמצית וניל

15 מ"ל (1 כף) שמן (אפשר גם חמאה מומסת באותה כמות)

140 גרם (1 כוס) קמח

למלית גבינה:

500 גרם (2 מכלים) גבינה לבנה 5% או 9% שומן

2-3 כפות אבקת סוכר

1 כף אינסטנט פודינג וניל

1 כפית תמצית וניל

להגשה:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

עלי הבלינצ'ס:

בקערה שמים ביצים, סוכר, חלב, מלח, וניל ושמן וטורפים היטב לתערובת אחידה.

מוסיפים את הקמח וטורפים היטב עד שמתקבלת תערובת חלקה לגמרי. חשוב לודא שאין גושים. אם נותרים בכל זאת גושים קטנים של קמח – מומלץ לסנון. משהים את התערובת במשך כ-15 דקות במקרר לפני הטיגון. מחממים מחבת בקוטר 24 ס"מ על להבה בינונית ומשמנים בשכבה דקה של חמאה.

בעזרת מצקת יוצקים מהבלילה לתוך המחבת ומטים אותה כך שהבלילה תכסה את כל פני השטח בשכבה דקה.

מטגנים במשך 1-2 דקות או עד שהחלק התחתון מזהיב. בעזרת פלטה קטנה הופכים בזהירות ומטגנים עוד כמה שניות מהצד השני. מניחים את העלה המוכן על גבי צלחת וחוזרים על הפעולה עד שכל התערובת נגמרת.

מצננים לחלוטין את עלי הבלניצ'ים לפני המילוי.

מלית גבינה:

בקערה שמים גבינה, אבקת סוכר, אינסטנט פודינג ווניל ומערבבים לתערובת אחידה.

הרכבת הבלניצ'ים:

מניחים עלה על גבי משטח עבודה ויוצקים 1-2 כפות ממלית הגבינה על השליש התחתון.

מתחילים בגלגול אחד ואז מקפלים את שני הצדדים על האמצע וממשיכים לגלגל עד הסוף.

מניחים את הבלניצ'ים המוכן כך ש"תפר" הגלגול כלפי מטה על גבי צלחת הגשה. מגישים את הבלניצ'ים המוכנים עם אבקת סוכר בנדיבות.

גרסה ללא גלוטן: משתמשים בקמח תמי או קמח מולינו ירוק ללא גלוטן באותה כמות במקום הקמח הלבן.

הבלניצ'ים הממולאים נשמרים במקרר עד יומיים בכלי סגור. ניתן להוסיף למלית גם צימוקים. מפזרים מעל אבקת סוכר ואוכלים.

אפשר להקפיא את עלי הבלניצ'ים המוכנים עם הפרדה בין עלה לעלה (בעזרת נייר אפייה) עד חודש בקופסה אטומה. כשרוצים להשתמש – מפשירים וממלאים.

אפשר למלא את הבלניצ'ים בכל מלית אחרת שאוהבים: קרם מסקרפונה, מוס שוקולד, קרם לימון ואפילו במילוי בשר טחון מטוגן עם בצל.