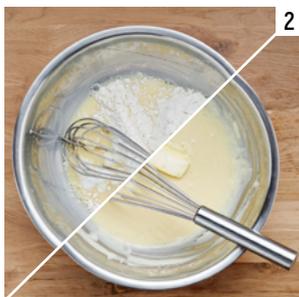
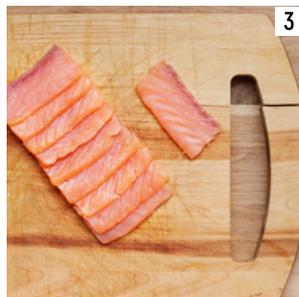


1 Достаньте масло из холодильника: оно должно быть комнатной температуры. В глубокую миску разбейте яйца, всыпьте сахар, щепотку соли, влейте молоко, тщательно перемешайте до растворения соли и сахара.



2 Введите порциями в тесто муку, разрыхлитель и размягченное сливочное масло, все тщательно перемешайте до однородной консистенции.



3 Снимите с семги кожу. Нарежьте рыбу тонкими слайсами.



4 Возьмите немного теста, выложите на разогретую сковороду. Обжаривайте панкейки на сухой сковороде по 2 минуты с каждой стороны, регулируя нагрев.



5 Сыр смешайте со сливками блендером до состояния воздушного крема.



6 Выкладывайте в форме слоеного пирога. Сначала смажьте тарелку кремом, поверх положите панкейки, далее снова крем, а затем слайсы семги. Выкладывайте, пока ингредиенты не закончатся (можно на несколько тарелок).

✿ Предварительно достаньте из холодильника сливочное масло: оно должно быть комнатной температуры