

Krem torta od palacinki



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Palacinke:

- 2 jajeta
- 1 šoljamleka
- 2 šoljevode
- po potrebi brašna
- 1 kesica vanil-šecera

Premazivanje:

- malo marmelade
- malo mlevenog keksa

Priprema

Umutiti smesu za palacine, pa ih peci samo sa jedne strane. Spustiti palacinku na keramicku tablu i nepecenu stranu odmah premazati marmeladom i posuti mlevenim keksom.

Na prvu nafilovanu palacinku spustiti drugu, filovati njenu nepecenu stranu, pa trecu... Sve dok ne potrosite smesu za palacinke ili dok vaša tortica ne dostigne željenu 'visinu'.

Savet

Služiti ohladjenu torticu.