

Palacinka torta sa cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15** palacinki
- **150 g** šecera
- **50 ml** vode
- **300 g** mlevenih oraha
- **100 ml** mleka
- **100 g** cokolade

I još:

- **450 ml** mleka
- **3 kašike** šecera

Priprema

Palacinke ispecite po svom receptu.

Šecer i vodu pomešati, staviti da provri, skloniti sa ringle, dodati cokoladu i mešati da se otopi. Zatim usuti orahe i mleko, dobro izmešati.

U šerpu ili u vatrostalnu posudu koja odgovara velicini palacinki staviti palacinku, premazati je filom, prekriti palacinkom i tako dok se ne utroši sav materijal.

Završiti palacinkom.

Iseci na 8 delova.

Zagrejati mleko zaslaeno sa 3 kašike šecera i preliti tortu. Zapeci u rerni, oko 10 minuta na 200 stepeni.

Ostavite da se ohladi i uživajte u ukusu!

Savet