

## Slatka fantazija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo za placinke:

- 3 jajeta
- **600 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1/2** šolje ulja
- **po potrebi** kisela voda

### Punjenje:

- **200 ml** slatke pavlake
- **2 Moja Kravica krem sir**
- **1** kisela pavlaka
- **3 kašike** kristal šećera
- **4 kašike** šećera u prahu

### Preliv:

- **malo** višanja
- **malo** šećera

## Priprema

Umutiti jaja, dodati mleka i brašno i umutiti, ako je smesa kusta, dodati kiselu vodu, a potom ulje. Zagrijati ulje u tiganju i peci palacinke.

Mutiti slatku pavlaku sa kristal šećerom i šećerom u prahu, mutiti 3-4 minuta, a potom dodati kiselu pavlaku i 2 Moja Kravica krem sira. Puniti palacinke ovim kremom.

Višnje i šećer su u razmeri, stavljati istu gramažu. Višnje staviti na tihu vatru i posipati šećerom da se karmelizuju. Preliv je gotov tek kada se šećer zgusne.

## **Savet**