Americki san



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**brašna
- **20 g**kakaoa
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **2 kašike**ulja
- **250 ml**mleka

Za fil:

- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **4- 5 kašika**šecera
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1/2** margarina
- **po želji**šlag
- **po želji** rendana cokolada
- **po želji** cokoladni preliv

Priprema

Brašno prosejati sa kakao prahom i praškom za pecivo i ostaviti sa strane. Mikserom umutiti jaja sa šecerom, tako da masa postane kremasta, dodati ulje i polovinu mleka, pa nastaviti mucenje, dok se smesa u potpunosti ne ujednaci. Zatim smesi dodati pripremljenu mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo, pa mutiti žicom za

mucenje. Kada je smesa kompaktna, dodavati postepeno preostalu kolicinu mleka sve vreme muteci žicom za mucenje. Ostaviti masu da odstoji 5-10 minuta pre pecenja palacinki. Manjom kutlacom sipati smesu u zagrejani, nauljeni teflonski tiganj (pritom formirati male palacinke, kako bi vam bilo lakše za okretanje, da se ne bi cepale ukoliko su velike).

Peci dok se cela površina palacinke ne ispuni mehuricima, pa okrenuti na drugu stranu.

Peci još oko minut sa druge strane, pa onda skloniti sa tiganja. Postupak ponavljati, dok ne utrošite celokupnu smesu (od ove kolicine se dobija desetak manjih palacinki).

Skuvati puding u mešavini mleka i vode uz dodatak šecera. Ostaviti da se ohladi. Zatim ga umutiti sa polovinom margarina. Prvu palacinku premazati ovim filom, zatim staviti drugu, pa i nju premazati istim filom.

Staviti trecu palacinku, a preko nje poslasticarskim špricem istiskivati šlag u obliku kupica. Posuti rendanom cokoladom, preliti cokoladnim prelivom i služiti. Za filovanje možete koristiti i neki drugi Vama omiljeni fil, prelive, voce ili med. Za jednu porciju potrebne su tri palacinke.

Savet