

oko palacinke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12-13** ispečenih palacinaka

Za fil:

- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** Menaž čokolade

Za posipanje:

- **100 g** mlevenog keksa (proizvoac po izboru)
- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

Testo za palacinke pripremiti po vašem omiljenom receptu za palacinke i ispeci.

Fil: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom i vanil šecerom. Zatim u

umucena belanca dodati žumanca i sve umutiti mikserom.okoladu otopljenu na pari dodati umucenoj smesi i mutiti mikserom da se smesa sjedini.

Palacinku premazati sa pripremljenim filom, zatim posuti sa mlevenim keksom i orasima pa uviti. Isti postupak ponoviti i sa ostalim palacincima.

U podmazanu vatrostalnu posudu poreati jedan red nafilovanih palacinaka, zatim ih preliti sa malo fila, pa odozgo poreati preostale palacinke i preliti sa ostatkom fila, posuti sa orasima i keksom.

Peci u rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Savet