

## ***Palacinke sa sirom i kokosom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **300 g** brašna
- 2 jajeta
- **2 kašike** šećera
- **malosoli**
- **5 kašika** ulja
- **2 dL** mleka
- **2 dL** vode

#### **Za fil:**

- **500 g** sitnog sira
- **200 g** šećera
- **50 g** kokosa
- **1** limun-rendana kora
- 2 jajeta
- **50 g** suvog groža
- **po ukusu** rum
- voda

### **Za premaz:**

- 5 dl kisele pavlake
- 1 jaje
- 2 kašike šecera

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i više od polovine kolicine mleka i vode, pa polako dodati i preostali deo mleka i vode, ulje i dodati malo soli (prsohvat). Ispeci palacinke 12 komada.

Suvo grože staviti u šerpicu dodati rum po ukusu malo vode, malo prokuvati i ohladiti. Belanca umutiti u sneg, u sir umešati šećer, žumanca, kokos, koru limuna, suvo grože i sneg. Za premazivanje umutiti belance, u kiselu pavlaku umešati žumance i šećer zatim sneg.

Filovati palacinke i uviti. Nauljiti šerpu ili kalup za torte i staviti 4 kašike od smese sa pavlakom na to 4 palacinke zatim 3 kašike pavlake 4 palacinke....na kraju 4 kašike pavlake.

Staviti da se pece na 180 stepeni 20 minuta.

### **Savet**