

## *okoladna torta od palacinki*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- 2 jajeta
- **200 ml** mleka
- **200 ml** kisele vode
- **2 kašike** šecera
- **1/2 kašicice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- po potrebibrašno
- **70 ml** ulja

#### **Za fil:**

- **4 žumanca**
- **150 g** šecera
- **1 l** mleka
- **100 g** brašna
- **200 g** Menaž cokolade
- **70 g** maslaca

#### **Za dekoraciju:**

- **100 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

**Palacinke:** Žumanca umutiti sa solju i šecerom, dodati mleko, kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo. Postepeno dodavati brašno dok ne dobijete smesu srednje gustine. Na kraju dodajte umucem šam od belanca i drvenom varjacom umešajte u smesu. Palacinke pržite na zagrejanom tiganju na uobicajen nacin. Fil: Žumanca i šecer penasto umutiti mikserom dok ne pobele. Dodati brašno i mutiti dok se sastojci ne sjedine. U ovu smesu dodati 1 litar vrelog mleka, izmešati lepo i vratiti na vatru. Bez prestanka mešati dok se masa ne zgusne. Na kraju dodati otopljinu cokoladu i puter. Filovati: naizmenično redjati palacinke i premazivati fil dok se ne utroše svi sastojci. Tortu dekorišite umucenom slatkom pavlakom. Ostavite u frižider da se ohladi i služiti hladno. Uživajte u ovom neodoljivom ukusu! Prijatno!

## **Savet**