Karamelizovane Menaž palacinke

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke (oko 15 komada) :

- **200 g**brašna
- **1 kašika**(vrhom puna) kraš expresa
- **1 kesica (10g)**vanilinog šecera sa rumom
- **4 štangliceMenaž cokolade**
- **350 ml**mleka
- **100 ml**mineralne vode
- **2**jajeta
- **50 g**otopljenog margarina
- **malo**soli

Fil:

- **100 g**mlevenog kikirikija
- **2-3 kašike**šecera
- **6 štanglicaMenaž cokolade**

Karamel sos (za 4 palacinke):

- **50 g**šecera
- **100 ml**slatke pavlake
- **1 kašika**ruma
- **1/2 kašicice**arome vanile

Priprema

Palacinke: Mleko ugrejati i ubaciti cokoladu, mešati dok se ne otopi. Od svih sastojaka za palacinke spremiti klasicno palacinke, s tim da umesto klasicnog mleka u ove ide cokoladno mleko koje ste prethodno pripremili. Ispeci palacinke. Pomešati mleveni kikiriki sa šecerom po ukusu i rendom za sir narendati cokoladu u fil (bilo bi dobro da ste cokoladu pre toga ohladili malo u frižideru) i sa njim puniti palacinke. Ne "rolaju" se klasicno nego se preklapaju kao na slici da dobijemo cetvrtine.

Karamel sos: U dublju tavu stavite šecer, pa kada se karamelizuje dodajte slatku pavlaku i rum. Na laganoj vatri kuvajte dok se karamel ne otopi, a onda posložite 4 palacinke tako da sve stanu. U glavnom poslažite tako da obrazuju krug. Kratko krckajte u tom sosu sa jedne i druge strane i palacinke su gotove za serviranje.

Savet

Možete ih servirati sa šlagom, sladoledom, svežim voem, grubo seckanim kikirikijem, pustite mašti na volju...