

Šušlave palacinke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 3 dlmleka

Za posipanje:

- 130 gmlevenih oraha
- 80 gcokolade
- 4 kašikešecera

Za ukrašavanje:

- po željišlag
- po željicokolada

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Žumanca penasto umutiti sa šećerom, dodati im brašno i mleko. Dobijena smesa treba da bude rea od klasicne smese za palacinke. Belanca posebno umutiti u cvrst sneg. Sneg od belanaca dodati smesi sa žumancima i lagano promešati. Masa ne treba sasvim da se sjedini, vec tako da belanca budu vidljiva.

Tiganj zagrejati na najjace, a po izlivanju smese smanjiti na srednju temperaturu. Palacinke peci samo sa jedne strane (po principu sušenja, tako da i druga strana bude sasvim suva).

Sastojke za posipanje odmah pomešati u dubljoj posudi. Pecene palacinke slagati na veci tanjir i odmah posipati mešavinom mlevenih oraha, rendane cokolade i šecera. Postupak ponavljati sve dok se ne potroši materijal (i za palacinke, i za posipanje).

Ukrasiti ih umucenim šlagom i otopljenom cokoladom. Seci ih na parcice željene velicine (kao tortu) i poslužiti.

Savet