

Palacinkasti dezert



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **11 komada** palacinke
- **100 g** eurokrema
- **100 g** marmelade od jagode
- **1 kesica** pudinga sa ukusom karamele
- **50 g** putera
- **300 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** šećera

Priprema

Napraviti palacinke na uobicajen nacin. Potrebno je 11 palacinki.

U šerpicu staviti 250 ml mleka, šećer i maslac. U 50 ml mleka izmutiti puding. Kada se maslac i šećer istope, a mleko pocne da vri ukuvati puding.

Ostaviti puding malo da se prohladi, tek toliko koliko se mažu palacinke. Namazati 5 palacinki sa eurokremom i 5 sa marmeladom od jagode.

Jednu palacinku staviti kao podlogu na tanjir, pa je premazati prohladenim pudingom. Zatim na nju poreati palacinke namazane eurokremom. Opet namazati puding, pa poreati preostale palacinke namazane marmeladom. Zatim preostalim pudingom premazati sa svih strana.

Istopiti čokoladu sa uljem pa preliti preko celog dezerta.

Ukrasiti po želji i ostaviti da se čokolada stegne, a onda poslužiti.

Savet