Kolac od 2 palacinke



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**jagoda
- nutela
- **po želji**mleveni badem ili orah

Za palacinke:

- **45 g**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1**jaje
- **10 g**istopljenog maslaca
- **100 ml**mleka

Priprema

Umutiti brašno, kakao, jaje, istopljeni maslac i postepeno dodavati mleko. Mutiti dok se ne dobije ujednacena smesa bez grudvica. Ispeci dve palacinke (ne previše tanka). I ostaviti sa strane da se ohlade.

Za vreme dok se palacinke hlade, umutiti cvrsto slatku pavlaku i dodati jagode. Takoe, pripremiti nutelu.

Kad su se palacinke ohladili, jedan palacinu premazati sa slatkom pavlakom u koju smo dodali jagode, a drugi premazati nutelom. Nakon toga palacinak sa nutelom staviti preko palacinka sa slatkom pavlakom (s tim da je nutela na vrhu, dakle da se ne poklapa direktno nutela sa slatkom pavlakom). Zatim iseci tako preklopljene

palacinke na 4 ili vipe delova (zavisi koju visinu kolaca želite) i reati jedan na drugi deo (tako da je nutela uvek na vrhu).

Dekorisati po želji. Ja sam stavljala pola jagode na vrh i posipala sa malo mlevenih badema ili oraha.

Savet

Ukoliko nemate slatku pavlaku probajte sa šlagom. :) Prijatno!