

okoladna palacinka torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za palacinke:

- **160 g** brašna
- **1/2 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- 2 jajeta
- **400 ml** mleka
- **150 ml** ulja

Fil:

- **500 ml** mleka
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **100 g** putera
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** šlaga

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i solju pa dodati ulje, mleko i brašno. U zagrejanom tiganju peci palacinke na uobicajeni nacin. Puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostatak staviti šećer i kuvati da se otopi. Kada mleko pocne da kljuca umešati puding i skuvati gust krem. Skloniti sa špreta i ohladiti. Penasto umutiti puter i šećer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Na tacnu za serviranje staviti jednu palacinku i nafilovati je sa jednom kašikom fila, potom staviti drugu palacinku, fil i sve tako redom dok se ne utroši sav materijal. Šlag umutiti na uobicajen nacin pa naneti na gornju palacinku. Staviti u frižider da se stegne pa seci na trouglove.

Savet