

Torta sa palacinkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml mineralne vode
- 100 ml vode
- 100 ml ulja
- 350 g brašna

Za fil :

- 200 g čokolade
- 6 kašika vode
- 6 kašika šećera
- 200 ml čokoladne glazure
- 100 g mlevenog keksa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Dodati žumanca, nastaviti mucenje pa dodati ulje, mleko vodu i na kraju brašno. Sve mikserom sjediniti pa ispržiti palacinke na uobicajeni nacin sa obe strane.

okoladu otopiti na pari zajedno sa šećerom i vodom. okoladnu glazuru otopiti i sjediniti sa cokoladom. Na tanjiru staviti palacinku premazati je 3 kašika fila, staviti drugu palacinku i tako redom dok ne potrošite sve sastojke. Na svaku 3 palacinku stavite mleven keks i celu torticu pospite mlevenim keksom.

Rashladite i uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet