Pjenasta torta od palacinki



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **100 g**maslaca
- **4 kašike**šecera
- **5 kašika**brašna
- **300 ml**mlijeka
- **1**vanilin šecer

Priprema

Odvojiti žumanca od bjelanaca. Žumanca umutiti sa 100g maslaca (omekšalog), šecerom i vanil šecerom. Posebno umutiti bjelanca. Lagano spatulom umijesati bjelanca u žumanca. Postepeno dodavati brašno i mlijeko (naizmjenicno). Smjesa bude malo rjea, ali neka vas to ne brine.

Peci sa jedne strane. Prvu palacinku okrenuti tako da peceni dio bude okrenut ka dole. Posipati plazma keksom, preliti otopljenom cokoladom, eurokremom (po želji). Svaku sledecu okretati tako da je nepeceni dio okrenit ka dole, dakle obrnuto od prve.

Savet

Brzo, lako, a savršeno! :) Sjei kao tortu.