

Tuti-fruti palacinke



Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 2 dl vode
- 1 kašicica šecera
- 1/2 kašicice soli
- 15 kašika brašna

Za fil:

- 100 g višanja
- 200 g kupina
- 10 kašika šecera
- 1 dl vode

Za preliv:

- 50 g cokolade
- 3 kašike mleka
- 2 kašike ulja

Ostalo:

- 6 kugli sladoleda od vanile

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i solju, pa doliti mleko. Kada se sjedini, dodati brašno i dobro izmešati.

Sipati vodu i ulje i kada masa postane kompaktna, pržiti palacinke na vrelom ulju.

U meuvremenu staviti voće u šerpu, sipati preko njega šećer i naliti vodom i kuvati, pola sata na tihoj vatri, odnosno dok sirup ne bude malo reži nego za slatko.

Kada se palacinke i fil ohlade, nanositi na palcinke fil od voca, saviti po malo palacinku sa obe strane, a zatim urolati.

okoladu rastopiti sa uljem i mlekom.

Staviti na tanjir, po dve umotane palacinke i preko njih kuglu sladoleda, a onda sve preliti cokoladom i sirupom iz vocnog fila. Uživajte :)