

## *Torta od palacinki*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 palacinki
- mleveni orah (oko 300 g)
- med
- suvo grožđe
- 0,4 dl vode
- 250-300 g šecera
- sok od 1/2 limuna
- 1 vanilin šećer

### **Priprema**

Ispecite palacinke po svom receptu. Stavite papir za pečenje u okruglu vatrostalnu posudu, koja odgovara veličini palacinki. Na dno staviti jednu palacinku, posuti orasima, deblje ili tanje kako želite, na orahe kašiku meda, zatim grožđice i palacinku, i tako dok ne potrošite sve sastojke.

Na gornju palacinku stavite samo orahe i med, jer će grožđice izgoreti. Staviti u rernu i zapeci na 200 C oko 20 minuta.

Za to vreme skuvajte sirup od vode, šecera, vanilin šećer i pola manjeg limuna.

Kada su palacinke gotove, zaliti ih lagano uz rub sa sirupom, tako da vam orah ostane gore. Ostaviti da sirup upiju palacinke, pa služiti.