

Svekrvine krem palacinke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **5** kašika šecera
- **4** kašike oštrog brašna
- **1** dl mleka
- malosoda bikarbune
- maloulja za prženje

Za posipanje:

- **4** kašike šecera
- **4** kašike cokolade u granulama

Priprema

Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati 1 kašiku šecera i dobro umutiti. U drugoj posudi žumanca sa 4 kašike šecera mikserom umutiti da bude penasto. Brašno pomešati sa mlekom i dodati na vrh noža soda bikarbune. Tako pripremljeno brašno dodati u žumanca i mikserom umutiti. Na kraju dodati sneg od belanaca i varjacom lagano izmešati, ali tako da se belanca ne raziu.

U posudi pripremiti mešavinu 4 kašike instant cokolade u granulama i 4 kašike šecera.

Zagrejati malo ulja u tiganju i staviti 1 kutlacu smese na zagrejano ulje. im se smesa stavi odmah posipati preko cele palacinke 2 kašike mešavine granula cokolade i šecera.

Peci na laganoj vatri 5 minuta samo sa jedne strane, te lagano nakositi tiganj i presaviti palacinku na tanjur. Od ove smese dobiju se 4 palacinke.

Savet

Ovaj desert po receptu moje pokojne svekrve, brz je za izradu, kada zaželite nešto slatko a nemate ništa pri ruci da nabrinu slatko pojedete.