

Karamel palacinke



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 250 g brašna
- 500 ml mleka
- 250 ml mineralne vode
- 2 kašike ulja
- na vrh nožasoli

okoladni fil:

- 250 g šecera
- 400 ml mleka
- 1 pomorandža
- 1 kašik kakaoa
- 3 kašikeruma
- 100 g cokolade

Fil sa višnjama:

- 300 g višanja
- 100 g šecera
- šlag

Priprema

Palacinke: Sve navedene sastojke umutiti mikserom. Pustiti da odstoji pola sata. Pržiti palacinke.

okoladni fil: Staviti šećer u suhu šerpu i na laganoj vatri napraviti karamel. Kada šećer dobije boju meda, sipati mleko i pustiti da se šećer otopi. Dodati izrendanu koru od jedne pomorandže i isceen sok. Ubaciti i polutke od isceene pomorandže i kuvati 3-4 minuta na tihoj vatri. Procediti mleko i vratiti ponovo na šporet. Dodati rum i izlomljenu cokoladu. Mešati da se cokolada otopi. Palacinke uviti u trouglove i ubacivati u šerpu sa cokoladom. Okrenuti i drugu stranu i vaditi u tanjir. U tanjiru su po 2 palacinke.

Fil sa višnjama: Višnje, zajedno sa 150 g šećera staviti da prokuvaju. Pritisnuti višnje viljuškom i malo ih znjeciti. Kada se masa malo zgusne, preliti preko palacinki i odozgo staviti šlag.

Savet