

# **Krem torta od palacinki**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Palacinke:**

- 2 jajeta
- 1 šoljamleka
- 2 šoljevode
- po potrebibrašna
- 1 kesicavanil-šecera

### **Premazivanje:**

- malomarmelade
- malomlevenog keksa

## **Priprema**

Umutiti smesu za palacine, pa ih peci samo sa jedne strane. Spustiti palacinku na keramicku tablu i nepecenu stranu odmah premazati marmeladom i posuti mlevenim keksom.

Na prvu nafilovanu palacinku spustiti drugu, filovati njenu nepecenu stranu, pa trecu... Sve dok ne potrosite smesu za palacinke ili dok vaša tortica ne dostigne željenu 'visinu'.

## **Savet**

Služiti ohladjenu torticu.