

Torta sa palacinkama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil:

- **500 ml** mleka
- 4 žumanca
- **6 kašika** šećera
- **3 kašike** gustina
- **200 g** crne čokolade za kuvanje
- **50 g** margarina
- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

Testo za palacinke svako pravi na svoj način. Ako se neko ipak dvoumi kako da ih napravi, ja sam ranije objavila recept (karamel palacinke), pa nisam htela da se ponavljam.

Od napravljenog testa ispeci 15 palacinki, u tiganju vel. 23 cm. Ispržene palacinke poređati jednu preko druge i prekriti krpom, da bi imale ravnu površinu.

Fil: Žumanca umutiti sa šećerom. Dodati gustin, pa sve razrediti sa malo mleka (od 1/2 l). Ostatak mleka staviti da proključa. U proključalo mleko sipati umućena žumanca, uz neprekidno mućenje, žicom za mućenje. Krem kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre, pa dodati izlomljenu čokoladu i iseckani margarin. Mutiti dok se čokolada i margarin ne otope i svi se sastojci sjedine. Pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlađeni krem dodati, prethodno cvrsto umućenu, slatku pavlaku. Sjediniti.

Na odgovarajuću tacnu, staviti na sredinu kašičicu fila, pa razmazati, da se palacinka ne pomera. Ređati

palacinke i na svaku stavljati po 1,5 kašiku fila. Na kraju celu tortu premazati sa filom i ukrasiti po želji. Probajte, malo truda, malo materijala - ukus je odlican.

Savet