

Krep palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 8 kašika brašna
- 1/2 l mleka
- 100 g mlevenog oraha
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin-šecera
- kompot od kajsija
- na vrh noža soli
- masnoca za prženje

Priprema

Umutiti žumanca i 4 kašike šecera u penastu masu, pa postepeno dodavati brašno i mleko. Masu dobro umugiti žicom da se ne bi stvorile grudvice. Od belanaca ulupati cvrst sneg (dodati na vrh noža soli), pa ga umešati u žitko testo. U tiganj staviti kašiku ulja da se zagreje pa kutlacom razliti masu za palacinke i peci ih samo sa jedne strane. Svaku ispecenu palacinku posuti mešavinom od mlevenih oraha, šecera, i vanilin-šecera, pa tako do kraja stavljati palacinke jednu preko druge i filovati ih dok ima materijala, tako da se dobije oblik torte. Zatim polutke od kajsija poreati na poslednju palacinku, pa staviti ih u rernu da se malo zapeku, iseci ih u obliku torte i služiti.