

Torta od palacinki



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **3** jajeta
- **1 šoljica** (za kafu) ulja
- **20** kašikabrašna
- **1** kašika šecera
- **1** l mleka
- **malosoli**

Za fil:

- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **200 g** bele cokolade
- **200 g** eurokrema
- **po potrebi** šefer
- **200 g** krem šлага

Priprema

Palacinke: Umutiti sve sastojke i ispeci palacinke na uobicajen nacin. Fil: U 3 dl mleka razmutiti puding, a preostalo mleko ostaviti da provri sa malo šecera. Ukuvati puding i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti da se

ohladi. Otopiti cokoladu na pari i dodati u ohlaen puding. Palacinke premazati eurokremom i urolati. Poreati red palacinki, pa preko njih naneti fil. Ponavljati postupak dok se ne potroši sav materijal. Na kraju premazati eurokremom i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet