

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 kašikašecera
- 1 mleka
- malosoli

Za fil:

- 3 kesicepudinga od vanile
- 1 mleka
- 200 g bele cokolade
- 200 g eurokrema
- po potrebišecer
- 200 g krem šlaga

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 ohla?en puding. Palacinke premazati eurokremom i urolati. Pore?ati red palacinki, pa preko njih naneti fil. Ponavljati postupak dok se ne potroši sav materijal. Na kraju premazati eurokremom i ukrasiti umucenim šlagom.

Savet