

## ***Kapri palacinke***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **3 šolje** brašna
- **4 jajeta**
- **1-2 kašikeulja**
- **malosoli i šecera**
- **4-5 dl mleka**

#### **Za fil:**

- **300 g**jagoda ili malina
- **1 kesica**puding vanila
- **4 kašike** šecera
- **2 dl**slatke pavlake
- **100 g**Menaž cokoalde

### **Priprema**

Ispecite palacinke. Voce skuvajte sa šecerom i lagano umešajte puding razmucen u 1 dl vode. Umutitte šlag ili slatku pavlaku. Otopite cokoladu. Filujte palacinke sa vocnim filom, šlagom i cokoladom. Savijte u trouglove i dekorišite preostalom cokoladom i svežim vocem. Ostavite minimum 2 sata da se dobro ohlade u frižideru.

**Savet**