Palacinke sa ganaš kremom

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **225 ml**mleka
- **225 ml**vode (+150 ml po potrebi)
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **300 g**brašna
- **prstohvat**soli

Po izboru za slatke palacinke:

- **1/2 kesice**vanilin šecera

Ganaš krema:

- **200 ml**slatke pavlake
- **120 gMenaž cokolade**

Priprema

Ulupati žicom za mucenje jaje sa solju, pa dodati ulje i sjediniti. Dodati mleko i sjediniti. Dodati pola vode,

promešati, pa dodati brašno. Dobro umutiti, da nema grudvica, pa naliti ostatak vode i sjediniti. Smesa treba da je približna gustini jogurta. Ja sam stavila još 20-tak minuta u frižider da odstoji, i ako je smesa gušca, dodati još malo vode. Tiganj zagrejati, pa ga namazati uljem i kutlacom uzeti smesu i sipati u tiganj. Naginjati tiganj brzo na sve strane, u krug, da se smesa ravnomerno i tanko razlije. Peci sa jedne strane minut do dva, pa okrenuti drugu stranu i peci još kratko.

Slatku pavlaku staviti na srednje slabiju vatru da se dobro zagreje, ali da ne prokljuca. Skloniti sa vatre, izlomiti cokoladu u nju, mešati i sjediniti u kompaktnu masu da se cokolada skroz istopi. Staviti ganaš da se ohladi. Ohlaenu smesu kratko umutiti mikserom u lep krem "šlag".

Filovati palcinke sa po 1,5-2 kašicice ganaš kreme. *Ako želite dekor, odvadite od smese nekih 3 kašike ganaš krema. Filovati i dekorisati po želji.

Savet

Moja slatka pavlaka je bila zasladjena (Holé), ali ja bih preporuila da ukoliko možete, iskorisite Imlekovu (nezaslaenu) slatku pavlaku jer uz okoladu ne bude preslatko. Odnos sl.pavlake i tamne okolade treba da budu u odnosu 1 ml:1 g, za mlenu 1 ml:1,5 g, a za belu 1 ml:1,8 g. Pošto je ovo odnos za "vrste" ganaš kreme, a nama treba za razmazivanje, slobodno možete da smanjite malo procenat okolade (ja sam tamnu stavljala na 1 ml:0,6 g okolade)