

Zapečeni palacinci sa pudingom, plazmom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Palacinke – 10-tak kom:

- **2-3**jajeta
- **10** kašikabrašna
- **1** dlmleka
- **1** dlvode
- **4-5** kašikaulja
- malosoli

Puding:

- **1** kesica pudinga od vanile
- **500** mlmleka
- **5** kašikašecera kristala

Posipanje:

- **150** gmlevenog plazma keksa
- **100** grendane cokolade

Preliv:

- **2**jajeta
- **3** dlmleka
- **200** gšecera

- 1 kašicica praška za pecivo

Priprema

Skuvati puding od vanile i ostaviti da se ohladi.

Umutiti masu za palacinke i ispeci oko 10-tak komada.

okoladu narendati na krupnu stranu rendeta.

U vatrostalnu ciniju, blago nauljenu, staviti palacinak i premazati ga pudingom.

Preko pudinga posuti malo mlevenog plazma keksa i rendane cokolade.

Postupak slaganja ponavljati dok se ne utroše svi palacinci i ostali sastojci. Gornji palacinak ne premazivati.

Umutiti viljuškom jaja, dodati šefer, mleko i malo praška za pecivo i sve izjednaciti.

Umucenu masu preliti preko složenih palacinki i malo izbockati viljuškom, da masa prodre u sve slojeve.

Zapeći u rerni oko 15-20 minuta na 170 stepeni. Poslužiti toplo ili hladno, po želji.

Savet