

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 kašik brašna
- 1 dlmleka
- 1 dl vode
- 4-5 kašika ulja
- malo soli

Puding:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 5 kašika šećera kristala

Posipanje:

- 150 gmlevenog plazma keksa
- 100 grendane čokolade

Preliv:

- 2 jajeta
- 3 dlmleka
- 200 g šećera

- **1 kašicic**praška za pecivo

Priprema

Skuvati puding od vanile i ostaviti da se ohladi.

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

Čokoladu 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 šećer, mleko i malo praška za pecivo i sve izjednaciti.

Umucenu masu prelići 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