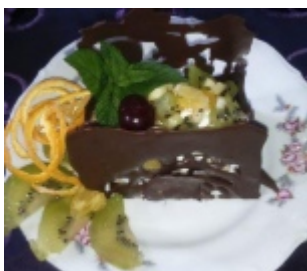


## okoladne palacinke (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 300-400 ml kisele vode
- 300 g cokolade
- 300 ml slatke pavlake

### Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaja i polovinu brašna dobro sjediniti, zatim dodati polovinu kisele vode, pa polako dodavati ostatak brašna i vode. Dobro umutiti da nema grudvica. Zatim od ove smese ispeci palacinke.

Fil: 250 ml slatke pavlake staviti u posudu i zagrevati (nesme da prokuva), zatim dodati 200 g cokolade i kuvati još 10 minuta dok se ne zgusne. Fil ostaviti da se lepo ohladi.

Palacinke seci na manje kocke i filovati ih sa cokoladnim kremom slagati jednu na drugu. Svaku torticu tankim slojem fila premazati sa strane.

100 g cokolade otopiti na pari i na papiru za pecenje napraviti mrežicu, ostaviti da se stegne.

Mrežu od cokolade zalepiti na tortice sa strane, zatim odozgo ukrasiti umucenom slatkom pavlakom i dodati voće po želji.

## **Savet**

Koristite mlenu slatku pavlaku, a ne na biljnoj bazi.