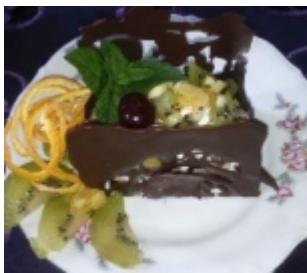


okoladne palacinke (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200** gbrašna
- **300-400** mlkisele vode
- **300** gcokolade
- **300** mlslatke 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 zlepiti 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.