

Krem palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika mleka
- 6 kašika šećer
- 6 kašika brašno
- 1 pomorandža
- nesquik
- toping od jagode (po želji)

Priprema

Umutiti 6 belanaca (šne od belanaca). U poseban sud umutiti 6 žumanaca, 6 kašika mleka, 6 kašika šećera, 6 kašika brašna i 1 celu pomorandžu (iscediti sok od pomorandže i izrendati koru, pa sve to u smesu). U tu smesu dodati belanaca. Smesa treba da bude gušća od obične smese za palacinke.

Vaditi kutlacom i peći na puteru samo sa jedne strane.

Gotovu palacinku staviti na tanjir i posuti nesquik-om. Svaku sledeću palacinku ređati jednu na drugu. Na poslednju, sipati toping od jagode ili čokolade.