

Krem palacinke



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika mleka
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 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 šecera, 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 gušca od obične smese za palacinke.

Vaditi kutlacom i peci na puteru samo sa jedne strane.

Gotovu palacinku staviti na tanjur i posuti nesquik-om. Svaku sledecu palacinku reati jednu na drugu. Na poslednju, sipati toping od jagode ili cokolade.