

Palacinkasti dezert



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **11 komada palacinke**
- **100 g eurokrema**
- **100 g marmelade od jagode**
- **1 kesica pudinga sa ukusom karamele**
- **50 g putera**
- **300 ml mleka**
- **100 g cokolade**
- **2 kašike ulja**
- **2 kašike šecera**

Priprema

Napraviti palacinke na uobicajen nacin. Potrebno je 11 palacinki.

U šerpicu staviti 250 ml mleka, šecer i maslac. U 50 ml mleka izmutiti puding. Kada se maslac i šecer istope, a mleko pocne da vri ukuvati puding.

Ostaviti puding malo da se prohladi, tek toliko koliko se mažu palacinke. Namazati 5 palacinki sa eurokremom i 5 sa marmeladom od jagode.

Jednu palacinku staviti kao podlogu na tanjur, pa je premazati prohlaenim pudingom. Zatim na nju poreati palacinke namazane eurokremom. Opet namazati puding, pa poreati preostale palacinke namazane marmeladom. Zatim preostalim pudingom premazati sa svih strana.

Istopiti cokoladu sa uljem pa preliti preko celog dezerta.

Ukrasiti po želji i ostaviti da se cokolada stegne, a onda poslužiti.

Savet