

Palacinke sa keksom i višnjama



Sastojci

Testo:

- 300 g mekog brašna
- 75 g šećera
- 2 jajeta
- 5 dl mleka
- malo soli
- 0,5 dl ulja

Nadev:

- 1 kg višanja
- 200 g keksa
- 2 dl mleka
- 1 kašika brašna
- 100 g cokolade

Priprema

Testo umutiti od navedenih sastojaka i ispeci palacinke.

Keks izlomiti na sitnije kockice i potopiti u mleko. Višnje zajedno sa njihovim sokom staviti da se kuva na tihoj vatri.

Odvojiti sa strane 2-3 kašike soka od višanja i pomešati sa brašnom. Paziti da se ne naprave grudvice. I vratiti u šerpicu lagano mešajući na tihoj vatri. Kada se masa zgusne skloniti sa vatre.

Prohladjenim filom namazati svaku palacinku i odgore staviti malo keksa natopljenog u mleku.

Tako redjati jednu na drugu. poslednju palacinku išarati sa istopljenom cokoladom.