Torta od palacinaka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**šlag pjene
- **2 kašike**kisele pavlake
- **po želji**šecera
- **1**šlag krema od cokolade
- eurokrem
- **10-12**palacinaka

Priprema

Ispecite palacinke. Kolicinu palacinaka sami odredite ako želite vecu tortu više ispecite (otprilike 10-12 palacinaka). Smjesa za palacinke je standardna (jaja, mlijeko, šecer, kisela voda, brašno po potrebi, ulje) s tim da u ove palacinke stavljate i kakao da budu tamne.

Umutite šlag kako piše na uputstvu i dodajte kiselu pavlaku i šecera po ukusu. Postupak slaganja: Prvo ide palacinka pa je premažite eurokremom pa filom i opet palacinka pa eurokrem fil itd.. Reajte dok ne potrošite fil i palacinke. Na kraju treba bit palacinka. Umutite šlag kremu i premazite tortu i ukrasite po želji.

Savet

Uživajte.