

## *okoladna palacinka torta*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **160 g**brašna
- **1/2** kašikešecera
- **1/2** kašicicesoli
- 2jajeta
- **400 ml**mleka
- **150 ml**ulja

#### **Fil:**

- **500 ml**mleka
- **5** kašikašecera
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **100 g**putera
- **100 g**secera u prahu
- **100 g**slaga

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom i solju pa dodati ulje, mleko i brašno. U zagrejanom tiganju peci palacinke na uobicajeni nacin. Puding rastvoriti sa malo mleka, a u ostatak staviti šecer i kuvati da se otopi. Kada mleko pocne da kljuca umešati puding i skuvati gust krem. Skloniti sa špreta i ohladiti. Penasto umutiti puter i šecer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim pudingom. Na tacnu za serviranje staviti jednu palacinku i nafilovati je sa jednom kašikom fila, potom staviti drugu palacinku, fil i sve tako redom dok se ne utroši sav materijal. Šlag umutiti na uobicajen nacin pa naneti na gornju palacinku. Staviti u frižider da se stegne pa seci na trouglove.

### **Savet**