

Torta sa palacinkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jajeta
- **200 ml** mleka
- **100 ml** mineralne vode
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **350 g** brašna

Za fil :

- **200 g** čokolade
- **6 kašika** vode
- **6 kašika** šećera
- **200 ml** čokoladne glazure
- **100 g** mlevenog keksa

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Dodati žumanca, nastaviti mucenje pa dodati ulje, mleko vodu i na kraju brašno. Sve mikserom sjediniti pa ispržiti palacinke na uobicajeni nacin sa obe strane.

okoladu otopiti na pari zajedno sa šećerom i vodom. okoladnu glazuru otopiti i sjediniti sa cokoladom. Na tanjiru staviti palacinku premazati je 3 kašika fila, staviti drugu palacinku i tako redom dok ne potrošite sve sastojke. Na svaku 3 palacinku stavite mleven keks i celu torticu pospite mlevenim keksom.

Rashladite i uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet