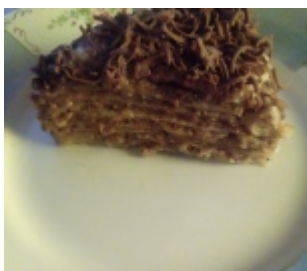


Palacinka torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1/2 kašice soli
- 1/2 kašice šecera
- 500 ml mleka
- 250 g brašna
- 1 kašik ulja

Fil:

- 250 ml mleka
- 250 g oraha
- 150 g šecera
- 100 g crne čokolade
- 100 g bele čokolade
- 250 g mlevenog keksa
- 1 kašik margarina
- 1 vanilin šećer

Priprema

Priprema testa: umutiti žicom za mućenje jaja, mleko, šećerom i soli, dodati kašiku ulja i zatim postepeno dodati brašno dok ne dobijete testo potrebne gustine za palacinke. Peci palacinke u zagrejanom tiganju.

Priprema fila: staviti mleko sa šećerom i vanilinim šećerom da provri, dodati mu mleveni keks i orahe, skloniti sa šporeta. Kada se prohladi dodati kašiku margarina.

Slaganje torte: staviti palacinku, premazati je filom, na fil narendati crnu i belu čokoladu. Ponavljati postupak dok se ne potroši sav materijal. Ma poslednju palacinku namazati fil u tankom sloju i narendati čokoladu.

Savet

Torta je odlična ako se jede vruća i kada se rashladi. Uživajte! :)