

Americke palacinke sa prelivom od voca i cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 250 gmekog brasna
- 150 mljogurta
- 250 mlmleka
- 2 kašicicešecera
- 1 kašicicasoli
- 1 naprstaksode bikarbonate
- 2 kašiketopljenog margarina ili maslaca
- 100 gmalina
- 100 mlvode
- 3 kašikešecera
- 1 kašicicagustina
- 50 mltopinga od cokolade
- po željisladoled

Priprema

Vocni preliv: Maline prelitati sa vodom, dodati šećer i staviti na vatri da provre. Kuvati 10-tak minuta, zatim dodati gustin razmučen u malo vode. Kuvati preliv još koji minut da se masa zgusne.

Masa za palacinke: Umutiti mikserom jaja i mleko. Dodati otopljen margarin, prosejano brašno pomešano sa praskom za pecivo, sodu bikarbonu, šećer i so. Mikserom sve sjediniti.

Manjom kutlacom stavljati smesu na zagrejan tiganj, precnika 12cm. Palacinke okretati špatulom sa jednu na

drugu stranu, manje pržiti drugu stranu od prve strane. Palacinke vremenski peci oko 1 minut.

Finalni postupak: Palacinke slagati -palacinka, vocni preliv od malina, palacinka, zatim preliv od cokolade. Služiti toplo odmah, po želji dodati kuglu sladoleda.

Savet

Smesa za palažinke je gušća od smese za prave palažinke. Palažinke se prave manje i deblje. Ulje dodati na početku oko 1 kašike, pre nego što se stavi prva palažinka da se peže. Ako se palažinke peku u teflonski tiganj nije potrebno podmazivanje jer se one peku na suvo. Tiganj ako je veći mogu se peći po dve do tri palažinke od jednom.