

## **Posne palacinke sa lešnicima**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **520 g**brašna
- **820 ml**gazirane vode
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kesica**vaničinog šecera
- **3 kašike**ulja

#### **Fil:**

- marmelada od šipuraka
- mleveni lešnici
- posna mlevena plazma
- **100 g**posne cokolade

#### **... i još:**

- **100 g**posne cokolade
- **1 kašika**kakaoa
- **50 ml**ulja

### **Priprema**

U, dublju, vanglicu staviti brašno. Dodati šecer, so, prašak za pecivo i vanilin šecer. Promešati. Zatim, polako sipati gaziranu vodu, uz neprestano mucenje mikserom. Na kraju dodati ulje i mucenjem ga sjediniti sa ostalim sastojcima.

Tiganj, u kome ce te pržiti palacinke nauljiti i staviti da se, dobro, zgreje (ja sam koristila teflonski tiganj, vel. 28cm). Na zagrejani tiganj sipati punu kutlacu testa za palacinke, ravnomerno ga rasporediti, po celom tiganju. Pri svakom narednom dodavanju testa u tiganj sipati po malo ulja. Pržene palacinke reati jednu preko druge, dok se sve ne isprže.

Fil: Lešnike staviti u rernu, da se malo ispecu i dobiju jacu aromu. Ohladiti ih i samleti. okoladu, takoe, samleti, ali da ostanu i krupniji komadici. Pomešati mlevene lešnike, plazmu i mlevenu cokoladu. Za filovanje palacinki svako može koristiti sastojke koje voli. Ja sam palacinku dobro premazala sa marmeladom od šipuraka, pa je, bogato, posula mešavinom lešnika, keksa i cokolade. Presavila je na pola, pa opet na pola, da dobijem oblik trougla. Spremljene palacinke išarati otopljenom cokoladom i posuti ih mešavinom lešnika, keksa i cokolade.

Za dekoraciju palacinki: okoladu izlomiti i staviti u manju posudu. Dodati kakao i ulje. Staviti na vodenu paru i mešati, da se cokolada otopi i sjedini sa ostalim satojcima. Ako je potrebno dodati još ulja, da se dobije smesa sa kojom mogu palacinke da se išaraju.

Rastopljenu cokoladu malo prohladiti. Uzeti kesicu, u kojoj odlažemo namirnice za zamrzivac, i jako malo odseci jedan kraj na kesici. Sipati rastopljenu cokoladu i išarati palacinke. Preko posuti sa mešavinom lešnika, keksa i cokolade. Uživajte!!

## Savet