

Posne palacinke sa lešnicima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **520 g** brašna
- **820 ml** gazirane vode
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **3 kašike** ulja

Fil:

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

... i još:

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

Priprema

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

Tiganj, u kome ce te pržiti palacinke nauljiti i staviti da se, dobro, zagreje (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 ređati 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. Čokoladu, takođe, 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: Čokoladu izlomiti i staviti u manju posudu. Dodati kakao i ulje. Staviti na vodenu paru i mešati, da se cokolada otopi i sjedini sa ostalim sastojcima. 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