

Lavacinke



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 2žumanceta
- 2belanceta
- **3 kašike** istopljenog putera
- **1,5 šoljamleka**
- **2 kašike** šecera
- **2 šoljebrašna**
- **2 kašicice** praška za pecivo
- **1 prstohvatsoli**

Za punjenje:

- **300 g** Ganaš*

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ohlaeni ganaš sipamo u plitki mafinarnik, pa ostavimo u friz da se smrzne, oko 30 minuta.

Umutimo žumanca, i belanca u cvrst šne. Dodamo u žumanca šefer pa miksanjem ujedinimo. Uspemo mleko i pomešamo. Pažljivo umešamo šne. Polako dodajemo brašno, prašak za pecivo i so.

U manjem tiganju (moj je precnika 10 cm), zagrejemo puter, pa sipamo malo testa. Na to sipamo smrznuti ganaš pa prelijemo sve testom. Prvo uspemo testo da pokrije dno tiganja. U sredinu ubacimo smrznuti ganaš, pa prekrijemo testom. Pecemo oko 20 minuta na srednjoj vatri. Jednom na pola vremena okrenemo palacinku. Ovo ponavljamo dok ne istrošimo sve testo i cokoladu.

Ovako.

Savet

Recept za Ganaš možete nai ovde meu objavljenim receptima. Efekat je slian kao kod lava kolaa pa po tome i ime: Lavainke. Može ko voli još i sipati odozgo javorov sirup.