

okoladne palacinke (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo za palacinke:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 150 mlgustog jogurta
- 4 kašikeulja
- 100mlmleka
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 4 kašikecokolade u prahu
- 5 kašikebrašna
- 1 kašikakakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- po potrebiulje

Fil od cokolade:

- 200 mlslatke pavlake
- 200 gcokolade za kuvanje
- 400 mlmleka
- 2 kesicepudinga od cokolade

Priprema

Mikserom izmiksajte penasto jaja i šećer. Dodajte u umućena jaja prvo tečne sastojke, jogurt, ulje, mleko. Zatim dodajte suve sastojke koje ste prvo posebno izmešali i sjedinili, puding od cokolade, praha Nesquik, brašno, kakao, pola praška za pecivo. Mikserom lagano izmiksajte smesu za palacinke. Umućenu smesu za palacinke

ostavite 1h da odstoji.

Palacinke pecite na malo ulja sa jedne strane i sa druge strane, na laganoj vatri. Pazite da vam palacinke ne pregore. Postupak ponovite sve dok imate testa za palacinke.

Na vatri zagrejte slatku pavlaku do vrenja, u drugu posudu cokoladu za kuvanje izlomite na sitnije komade. Izlomljenu cokoladu prelijte sa vrelom slatkom pavlakom, mešajte varjacom da se sjedini cokolada i pavlaka. Zatim na vatri stavite 200 ml mleka sa 3 kašike šecera da provri. U drugom sudu razmutite mešavinu pudinga od cokolade i umešajte u provrelo mleko. Mešajte varjacom masu neprekidno sve dok puding se ne skuva i zgusne. Puding od cokolade umešajte u mešavinu od slatke pavlake i cokolade (ganaš krem) Mikserom izmiksajte i sjedinite u finu glatku cokoladnu masu.

Gotove palacinke premažite cokoladnim filom po celoj dužini, palacinku uviti u rolnu. Zatim nožem palacinku podelite na pola, krajeve palacinke nožem skratite na jednake dužine da dobijete lepe rolnice od palacinke... Palacinke ukasite i dekorišite toppingom od cokolade ili vocnim toppingom po svojoj želji.

Savet

Kako god da uradite deica i ostali uživae u okoladnim palainkama.... Srei nikad kraja ko zna da se sladi uživa u okoladi i njenoj aroliji... Prijatno!