

okoladne palacinke (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- **2** jajeta
- **2** kašike šecera
- **150** ml gustog jogurta
- **4** kašike ulja
- **100** ml mleka
- **2** kesice pudinga od cokolade
- **4** kašike cokolade u prahu
- **5** kašike brašna
- **1** kašika kakaa
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **po potrebi** ulje

Fil od cokolade:

- **200** ml slatke pavlake
- **200** g cokolade za kuvanje
- **400** ml mleka
- **2** kesice pudinga od cokolade

Priprema

Mikserom izmiksajte penasto jaja i šefer. Dodajte u umucena jaja prvo tecne sastojke, jogurt, ulje, mleko. Zatim dodajte suve sastojke koje ste prvo posebno izmešali i sjedinili, puding od cokolade, praha Nesquik, brašno, kakaa, pola praška za pecivo. Mikserom lagano izmiksajte smesu za palacinke. Umucenu smesu za palacimke

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 jednakе dužine da dobijete lepe rolnice od palacinke... Palacinke ukrasite i dekorisite topingom od cokolade ili voćnim topingom 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!