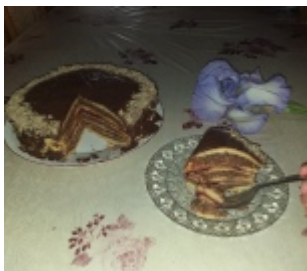


Torta od americkih palacinki



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Palacinke:

- 2 **caš**ejogurta
- 1/2 **caš**eulja
- 1 **caš**ašecera
- 1 limun - rendana korica
- 1 vanil šećer
- 2,5 **caš**ebrašna
- 1 **kesice**praška za pecivo
- 2 jajeta

Fil:

- 250 **g**mlečnih oraha
- 1 **caš**amleka
- 2 **caš**ebrašna
- 50 **g**cokolade
- 100 **g**džema od jagoda
- 100 **g**margarina

Glazura:

- 100 **g**cokolade
- 2 **kaš**ikeulja
- **malom**lečnih oraha za posipanje

Priprema

Testo za palacinke: umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati jogurt, ulje, vanil šećer i koricu limuna, sve izmešati i na kraju dodati brašno pomešamo sa praškom za pecivo. Umutiti smesu mikserom. Peci palacinke na srednjoj temperaturi. Palacinke treba da budu veće, preko citavog tiganja, kao kada peceno obicne palacinke. Okrecemo ih kada se odozgo stvore baloncici i još kratko pecemo sa druge strane. Od ove smese treba da dobijemo 6 palacinki.

Fil: stavimo mleko sa šećerom da prokljuca. Kada prokljuca dodamo mlevene orahe i sklonimo sa vatre. U vrelu smesu dodamo margarin i cokoladu. Ostavimo da se smesa ohladi.

Filovanje torte: fil od oraha podelimo na tri jednaka dela. Na prvu palacinki stavimo trecinu fila, zatim drugu palacinku koju malo pritisnemo, zatim polovinu kolicine džema, oko 4 kašike, zatim drugu palacinki, pa fil od oraha, trecu palacinku, pa džem i sve tako redom dok ne potrošimo sastojke. Na poslednju palacinku ne stavljamo fil.

Glazura: cokoladu rastopimo sa uljem i prelijemo preko torte, po obodu torte pospemo mlevene orahe. Ostavimo da se torta ohladi, služiti hladno.

Savet