

Palacinkasta vocna fantazija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** kakao palacinki

Fil:

- **500 ml** jogurta
- **100 g** šecera
- **400 ml** slatke pavlake
- **500 g** gocišćenih i iseckanih bresaka
- **2 kesice** želatina

Priprema

Napraviti palacinke na uobicajen nacin kao što uvek pravite, samo je potrebno dodati 3 pune kašike kakaa. Ja sam napravila testo u posudu zapremine od 2 litre. Nije bila puna skroz do vrha. Na tu kolicinu sam stavila 3 pune kašike kakaa. Potrebno je oko 12 palacinki. (od ove smese ce ispasti više, ali ako imate decu oni ce to pojesti odlicne su u kombinaciji sa kremom ili namazane samo sa slatkom pavlakom.)

Želatin preliti sa malo vode, tek toliko da ogrezne, pa ostaviti da nabubri. Jogurt i šecer sipati u šerpicu pa zagrevati na srednjoj temperaturi. Kada jogurt bude vruc (ne treba da provri) skloniti sa vatre pa ubaciti nabubreli želatin. Mešati sve vreme dok se želatin ne istopi. Ostaviti da se ohladi.

Izmutiti slatku pavlaku, ostaviti malo sa strane u jednu posudu za ukrašavanje, a u drugu posudu ostaviti pet kasika za palacinke. Kada se jogurt ohladio pomešati ga sa izmucenom slatkom pavlakom. Ako imate malo

dublji kalup ili tespsiju precnika oko 28 cm to koristite, a ako nemate kao ja, može poslužiti i šerpa. Obložiti dno, i ivice šerpe (kalupa), palacinkama, tako da pola palacinke bude unutra, a druga polovina ostan napolje. Ja sam tu stavila 6 palacinki.

Sipati malo fila, debljine otprilike dva prsta. Uzimati po jednu palacinku, namazati je kašikom slatke pavlake i na nju staviti punu kašiku seckanih bresaka. Pokupiti tu palacinku i zatvoriti je prstima, da izgleda kao vrecica. I tako napraviti 5 vrecica. Poreati ih po dnu šerpe (kalupa).

Preliti ostatkom fila i ostatak seckanih bresaka ubaciti unutra u fil. Sada te palacinke što vire napolje prebaciti preko fila, staviti još jednu palacinku na kraju i s njom zatvoriti šerpu. Prekriti sve prijanjajucom folijom pa staviti u frižider da s dobro stegne. Najbolje preko noci. A onda sutra dan, ako ste koristili šerpu, skinite foliju pa pokrite tacnom i prevrnite tortu na tacnu, a ako ste koristili kalup onda samo izvadite iz kalupa.

Ukrasiti po želji slatkom pavlakom i breskvama.

Savet