

Palacinke u sosu od bele cokolade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1,5 dlmineralne vode**
- **1 kašikaotopljenog maslaca**
- **100 goštrog brašna**
- **100 gmekog brašna**
- **na vrh nožasoli**

Za filovanje:

- **200 gbelog cokoladnog krema**

okoladni sos:

- **100 gbele cokolade**
- **50 mlslatke pavlake**

Priprema

Pripremiti smesu za palacinke, izmutiti da nema grudvica, pa ostaviti da odstoji 20 minuta. Peci u zagrejanom tiganju, i slagati palacinke na tanjur. Svaku palacinku premazati belim cokoladnim kremom i urolati. Za cokoladni sos otopiti belu cokoladu sa malo slatke pavlake i malo prohladiti. Na tanjur za serviranje staviti malo sosa, složiti filovane palacinke i prelitи sa još malo sosa. Poslužiti ih tople.

Savet