

Zlatne palacinke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 pudinga od vanilije
- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- 1/4 kašicice praška za pecivo
- 1 prstohvatsoli

Krem:

- 5 dl slatke pavlake
- 150 g bele cokolade
- 1 puding od vanilije

Priprema

Prvo napraviti krem. Skuvati puding u slatkoj pavlaci, te dodati belu cokoladu. Kad se ohladi, izmiksati. Umutiti smesu za palacinke i ostaviti da malo odstoji. Peci palacinke i nadevati kremom. Lepe su i tople i hladne...

Savet