

Nanine palacinke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **2** jajeta
- **malosoli**
- **2** kašikekristal šecera
- **4** kašikeoštrog brašna
- **maloruma**
- **200 ml** mleka
- **maloulja** za prženje palacinki

Za nadev:

- **100 g** mlevenih oraha
- **30 ml** mleka
- **50 g** suvog groža
- **50 g** bele cokolade
- **1 kašika** šecera u prahu
- **maloruma**

Priprema

Prvo pripremiti nadev: Suvo grožje preliti vrelom vodom da nabubri. Mleko (30 ml) staviti na vatru da provri. Orahe preliti sa vrelim mlekom i promešati viljuškom da sva kolicina oraha bude navlažena. okoladu staviti u malu šerpu i rastopiti na tihu vatri. U otopljenu cokoladu dodati navlažen mleveni orah, nabubrelo i oceeno suvo grožje, šecer u prahu i malo ruma i viljuškom dobro izmešati da se dobije jednolica masa. Priprema palacinki: Uzeti 2 posude za mucenje, u jednu staviti belanca, a u drugu žumanca. Žumanca odmah posuti sa

kristal šecerom da se ne stvori korica. Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca mikserom penasto umutiti, dodati malo ruma. Zatim dodati sneg od belanaca i brašno te lagano varjacom umutiti. Na kraju polagano dolivati mleko uz neprestano mucenje varjacom. U malom tiganju promera cca 15-16 cm staviti ulje da se zagreje, višak ulja izruciti u posudicu a na tiganj staviti jednu veliku šefaljku (125 ml) smese i na srednjoj vatri palacinku peci samo sa jedne strane oko 5 min. Pomocu lopatice koja se podvuce pod palacinku, palacinku iskliznuti iz tiganja na tanjur tako da nepecena strana bude prema gore (nepecena strana je zapravo lagano pecena) i odmah premazati sa 1 kašikom nadeva. Nadev razvuci po celoj površini palacinke i zarolati. U tiganj staviti malo ulja i ponoviti postupak za preostale 3 palacinke. Gotove palacinke možete posuti sa malo šecera u prahu ili ukrasiti prema želji. Od ove kolicine namirnica dobiju se 4 krem palacinke.

Savet

Ovo je jedan predivan i veoma stari recept iz moje runo ispisane sveske. Listajui moje runo ispisane kuvare primetila sam da mnogo jela i slatkiša nisam odavno pravila. I ovo je jedan predivan desert koji nisam pravila cca 35 godina i odluila sam da ga posle tako dugo vremena napravim. I ponovo me oduševio kremasti okus koji pamtim još iz mladih dana.