

Vanila palacinke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dl vode
- 2 dl mleka
- 400 g brašna
- po ukusu soli
- po potrebi ulja

Za nadev:

- po želji eurokrema
- po želji džema od kajsija
- nekoliko kašika mlevenih oraha

Za vanila fil:

- 300 ml mleka
- 5 kašika šećera
- 1 kesica pudinga od vanile

Još:

- 1 kesica čokoladnog šlaga
- malo kisele vode

- po želji fondana

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti jaja, brašno, mleko i vodu, posoliti, dodati malo ulja i lepo umutiti. Od dobijene smese peći palacinke na uobičajen način. Pripremiti i podmazati manji pleh u kome će se peći. Jednu polovinu palacinki premazati eurokremom. Preklopiti svaku kao trougao i slagati po dnu pleha.

Puding skuvati u mleku na uobičajen način uz dodatak šećera. Deo pudinga preliti preko poreanih palacinki.

Drugu polovinu palacinki premazivati džemom od kajsija i posuti mlevenim orasima. Takoe preklapati u trougao, pa poreati preko prvog dela palacinki. Preko njih preliti preostali puding.

Staviti da se pece u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta, tek da se palacinke lepo zapeku i upiju nadev.

Kada se prohlade, pažljivo ih izvuci iz kalupa, pa ukrasiti čokoladnim šlagom i fondanom po želji.

Savet