Palacinke sa makom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- **300 g**brašna
- **2**jajeta
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **250 ml**mleka
- **150 ml**gazirane vode
- **150 ml**obicne vode
- **3 kašike**ulja
- **1 prstohvat**soli

Fil:

- **200 g**mlevenog maka
- **100 g**šecera
- **200 ml**mleka
- **1 kesica**vanilinog šecera

Preliv:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **1 kesica (10g)**limun šecera od
- ili rendana korica limuna
- **300 ml**mleka

- maline

Priprema

Testo za palacinke: U vanglicu staviti brašno, dodati šecer, vanilin šecer i prstohvat soli. Promešati kašikom. Dodati jaja i poceti mucenje sa mikserom, uz postepeno dodavanje mešavine mleka, gazirane i obicne vode. Umutiti dobro, da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju dodati ulje i sjediniti ga sa smesom. Palacinke sam spremala u tiganju velicine 28cm i izašlo je 12 komada.

Fil: Mleveni mak (ja sam koristila gotovu mešavinu mlevenog maka za kolace, a vi ako koristite obican mleveni mak povecajte kolicinu šecera na 150g) staviti u dublju posudu. Preliti ga sa mlekom i dodati šecer. Promešati i staviti da provri. Kada provri smanjiti temperaturu i kuvati fil 2-3 minuta, uz stalno mešanje. Ostaviti da se prohladi.

Za pripremu ovog deserta koristila sam vatrostalnu ciniju, vel. 2,8l i trebalo mi je 8 komada palacinaka. iniju premazati maslacem ili uljem (samo malo premazati). Na svaku palacinku staviti po dve kašike fila (da ne budu prepune) i fil rasporediti po celoj palacinki. Saviti bocne stranice preko fila i umotati palacinku u rolat. Filovane rolate poreati u posudu.

Preliv: Razbiti jaja u vanglicu. Dodati šecer i limun šecer (ili rendanu koricu limuna) i mutiti dok se šecer ne otopi. Sipati mleko i sjediniti ga sa jajima. Svaki rolat sa palacinkama izbockati cackalicom, da bi palacinke bolje upile preliv. Preko rolata preliti spremljeni preliv. Preko poreati maline (kolicina po želji). Staviti posudu u hladnu rernu, pa je tek tada ukljuciti na 180 stepeni. Kada se rerna zagreje, pecite još 40 minuta (u rerni sa ventilatorom). Ako bude potrebe prekriti površinu alu folijom da ne bi izgorela.

Posle datog vremena izvaditi iz rerne i ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi, pa ostaviti u frižider da se preliv stegne (izgledace da treba još da se pece, ali ne brinite, kada se u frižideru ohladi stegnuce se). Moji ukucani nisu mogli da cekaju da se hladi u frižideru, pa je preliv malo tecan. Ali, ukus je fantastican!!!

Recept sam videla (za palacinke i za ceo desert) od Kristine Gašpar.

Savet