

Karamel palacinke



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za palacinke:

- **3jajeta**
- **250 gbrašna**
- **500 mlmleka**
- **250mlmineralne vode**
- **2kašike ulja**
- **na vrh nožasoli**

okoladni fil:

- **250 gšecera**
- **400 mlmleka**
- **1pomorandža**
- **1 kašikakakaoa**
- **3 kašikeruma**
- **100 gcokolade**

Fil sa višnjama:

- **300 gvišanja**
- **100 gšecera**
- **šlag**

Priprema

Palacinke: Sve navedene sastojke umutiti mikserom. Pustiti da odstoji pola sata. Pržiti palacinke.

okoladni fil: Staviti šefer u suvu šerpu i na laganoj vatri napraviti karamel. Kada šefer dobije boju meda, sipati mleko i pustiti da se šefer otopi. Dodati izrendanu koru od jedne pomorandže i isceen sok. Ubaciti i polutke od isceene pomorandže i kuvati 3-4 minuta na tihoj vatri. Procediti mleko i vratiti ponovo na šporet. Dodati rum i izlomljenu cokoladu. Mešati da se cokolada otopi. Palacinke uviti u trouglove i ubacivati u šerpu sa cokoladom. Okrenuti i drugu stranu i vaditi u tanjur. U tanjiru su po 2 palacinke.

Fil sa višnjama: Višnje, zajedno sa 150 g šecera staviti da prokuvaju. Pritisnuti višnje viljuškom i malo ih znjeciti. Kada se masa malo zgusne, prelititi preko palacinki i odozgo staviti šlag.

Savet