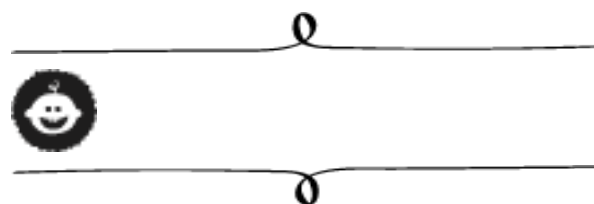


NajPečenie



Palacinková torta

Torta pre milovníkov palaciniiek.



Potrebujezte:

Cera

2 ks	vajcia
100 g	múka hladká
250 ml	mlieko
2 lyžica	olej
	soľ
1/2 bal.	vanilínový cukor
	lekvár ľubovoľný
	kakao
	tvoroh
	smotana kyslá
	cukor práškový
	hrozienka
	čokoláda na varenie

Postup:

Príprava tvarohovej plnky: do tvarohu pridáme hrozienka (podľa chuti), smotanu a cukor (buď vanilkový alebo kryštálový). Všetko dobre zmiešame.

Príprava kakaovej plnky: do kakaa dáme cukor (avšak, keď použijeme napr. Granko, alebo osladené kakaá nemusíme).

Čokoládová poleva: Nad parou roztopíme Ceru a čokoládu.

Palacinkové cesto: Múku zmiešame s mliekom, olejom, soľou, vanilkovým cukrom a pridáme vajcia. Dobre vymiešame. Necháme postáť cca 15 minút.

Z cesta potom upečieme na malom množstve oleja rovnako veľké palacinky.

Príprava torty: Zoberieme si 1 palacinku, na ktorú natrieme napr. džem. Na džem dáme palacinku a zas natrieme buď kakaom, džemom alebo tvarohom. Takto pokračujeme až do konca. Poslednú palacinku nenatrieme

NajPečenie

ničím. Spravíme čokoládu (polevu), ktorú nalejeme na tortu. Tortu necháme v chlade cca 1 hodinu. Podávame s ovocím a šľahačkou :)

Celkový čas prípravy: **40 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -
