



Palačinke s sadno kremo

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajca penasto utepemo s sladkorjem, dodamo sol, mleko, rum in počasi primešamo moko. Dobiti moramo gladko in ne pregosto zmes. Spečemo palačinke (naj bodo tanke).

Smetano trdo stepemo, dodamo gozdne sadeže in sladkor v prahu ter vse skupaj prepasiramo s paličnim mešalnikom. Po okusu dodamo sladkorja ali limoninega soka, odvisno ali naj je ljubša kiselkasta ali bolj sladka krema.

Vsako palačinke namažemo po četrtini in dvakrat zapognemo. Posujemo s sladkorjem v prahu in takoj postrežemo (krema mora biti hladna).

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepec soli
- 5,5 dcl mleka
- 20 dag moka
- 2 jajci
- 3 žlice sladkorja
- 2 dcl sladke smetane
- 0,5 dcl ruma
- olje za peko
- 5-10 dag sladkorja v prahu (+za posip)
- 2 skodelici gozdnih sadežev (zamrznjenih)