



Prefinjene palačinke

Chef damjana zgonec

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 4

Zahtevnost: lahek

PRIPRAVA POMARANČNIH PALAČINK

Jajca stepemo s sladkorjem (ročno). Dodamo malo moka in mleka, da dobimo gladko testo. Počasi dodajamo ostalo mleko in moko. Pomarančo olupimo in jo narežemo na kose, ter damo v blender, dodamo še limonin sok, cimet in sladkor v prahu. Miksamo toliko časa da postan popolnoma tekoče. Vmešamo v palačinkino maso ter dodamo žlico naribane pomarančne lupinice in spečemo palačinke na malo olja.

SESTAVINE ZA POMARANČNE PALAČINKE

- 150 g moka
- 3 kos jajca
- 3 dcl mleka
- 1 jedilna žlica sladkorja
- 1 kos pomaranča
- 2 čajna žlica sladkorja v prahu
- 1 čajna žlica cimeta
- 1 čajna žlica limoninega soka

POMARANČNA KREMA V PALAČINKAH

- 2 dcl pomarančnega soka
- 1 jedilna žlica sladkorja
- 3 dcl sladke smetane
- 1 kos listič želatine

MANDARININA OMAKA

- 1 kos večja mandarina
- 1 jedilna žlica vode
- 5 jedilna žlica sladkorja

KARAMELIZIRANE SUHE HRUŠKE

- 2 kos suhe hruške
- 4 jedilna žlica sladkorja
- 1 jedilna žlica masla
- 4 jedilna žlica sladke smetane

POMARANČNA KREMA

Sladko smetano skoraj zavremo, dodamo sladkor in pomarančni sok. Mešamo na zmerni temperaturi 5 minut. Ožeto želatinin list (želatinin list damo v mrzlo vodo in pustimo 6 minut) vmešamo v smetanovo zmes in damo v hladilnik, da se strdi.

MANDARININA OMAKA

Mandarino olupimo in jo damo v blender, dodamo vodo in zmiksamo do tekočine. Damo v kozico in segrevamo do vretja. Dodamo sladkor in pustimo, da vre 10 minut. Odstavimo, precedimo in ohladimo

KARAMELIZIRANE HRUŠKE

V kozico damo sladkor in nasekljane suhe hruške. Počakamo, da se sladkor stopi in porjavi. Dodamo maslo in premešamo. Nato dodamo sladko smetano in mešamo še 2 minuti. Odstavimo in ohladimo

DEKORIRANJE PALAČINK

Na pečeno palačinko dodamo 1 veliko žlico pomarančne kreme in kremo poravnamo v vrsto, da lažje zavijemo palačinko. Nato odrežemo odvečni del palačinke. Eno palačinko postavimo navpično in eno leže. Okrog polijemo mandarinino omako - 4 žlice in po omaki nakapljamo karameлизirane hruške in karamelno omako - 1 žlico.

Sladica naj bo popolnoma ohlajena.

Dober tek