

## Hladne palacinke

*Odusevice vas otmenim ukusom,osveziti i zasititi. Veoma zanimljiva i izdasna kombinacija*

**1** Puding skuvati na uobicajen nacin,ali gledati da ne bude redak,ostaviti da se skroz ohladi.

**2**

**3**

**4** Za to vreme peci palacinke takodje na uobicajen nacin (sami izaberite kolicinu,prema tome koliko ste skuvali pudinga).

**5**

**6**

**7** Kada se ispecene palacinke prohlade,filovati ih pudingom. Odgore staviti slag i narendanu crnu cokoladu.

### Sastojci:

pudinga od vanila 2

slaga 2

za palacinke smesa

rendane crne cokolade 100g

mleka 1l

secera malo

### Napomena:

Palacinke motajte uobicajeno,po duzini svake stavite slag i cokoladu na slag,poredjajte ih na veliku tacnu,jednu pored druge,izgleda fenomenalno. MMM prste da polizes