

krem palacinke

ove palacinke zovu se jos i "ceske palacinke"

1 Najpre odvojiti belanca od zumanaca; penasto umutiti maslac, secer i zumanca, dodati brasno i mleko, pa dobro ujednaciti. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, pa polako umesati u prethodnu smesu.

2

3

4 Ugrejati tiganj, pa staviti vrlo malo ulja; onda kutlacom sipati smesu da se pece. Kada se palacinka ispece samo sa donje strane(to se vidi po ivicama, koje potamne), pazljivo se stavi na pripremljeni tanjir, zatim se pospe kasikom secera, kasikom kakaoa i kasikom mlevenih oraha.

5

6

7 Sledeca palacinka se stavi odgore i tako se ponavlja; palacinka, nadev, sve dok se sastojci ne potrose. Poslednju palacinku takodje posuti kakaom i mlevenim orasima. Palacinke se peku samo sa

Sastojci:

maslaca 50 gr

jaja 3 kom

secera 4 kasike

brasna 4 kasike

mleka 2 dl

kakao ili nesquik po ukusu

secer u prahu po ukusu

mlevenih oraha 100 gr

Napomena:

Ove palacinke mozete praviti i bez mlevenih oraha,
ili mogu da se dodaju i mleveni przeni lesnici, :))