

Palacinková torta

Prísady:

Cesto:

500 ml mlieka

4 vajíčka

200 g hladkej múky, podľa potreby
dosypať múku ak by bolo príliš
riedke

štipka soli

1 balenie Vanilinový cukor

Dr. Oetker (20g)

2 PL Holandského
kakaá Dr. Oetker

štipka soli

1 PL instantnej kávy

Plnka:

400 g mascarpone

1 balík Zlatý klas original Dr. Oetker

3 balíky Vanilkového cukru Dr. Oetker (8 g)

Ďalšie budeme potrebovať:

250 ml smotany na ťahanie

1 PL Holandského kakaá Dr. Oetker



Postup receptu:

Z prísad na cesto si urobíme palacinkové cesto. Ako prvé si vymiešame do hladka múku s mliekom, potom pridáme ostatné prísady a hotové cesto necháme 10 minút postáť. Následne si upečieme palacinky, počet závisí od veľkosti panvice a hrúbky, každej jednej palacinky. Hotové palacinky necháme vychladnúť.

Medzitým si pripravíme krém Zlatý klas Dr. Oetker, podľa návodu, a pridáme aj cukor. Krém po uvarení necháme vychladnúť. Potom ho po lyžiciach primiešame k mascarpone. Plníme palacinky, zrolujeme a ukladáme na seba do tvaru pyramídy.

Palacinky necháme v chladničke nech nám pekne s krémom stuhnú. Potom tortu v tvare pyramídy celú potrieme šľahačkou a pred podávaním posypeme kakaom.

