

PALACINKOVÁ TORTA

Ingrediencie:

Cesto:

500 ml mlieka

4 vajička

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

Štipka soli

1 balenie Vanilínový cukor Dr. Oetker (20g)

2 PL Holandského kakaa Dr. Oetker

Štipka soli

1 PL instantnej kávy

Plnka:

400 g mascarpone

1 balík Zlatý klas originál Dr. Oetker – krém uvaríme podľa návodu, hustý

3 balíky Vanilkového cukru Dr. Oetker (8 g)

Ešte budeme potrebovať:

250 ml smotany na šľahanie

1 PL Holandského kakaa Dr. Oetker

Postup:

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.