



Flambovaný trhanec

Chutný horúci recept so Zlatým klasom Dr. Oetker

asi 4 porcie



jednoduchá príprava

do 35 minút



Prísady::

Na trhanec:

300 g múka hladká
250 ml mlieko
2 balíčky Vanilínový cukor Dr. Oetker
Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
soľ
2 ks vajce

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
600 ml mlieko
3 PL cukor
soľ

Ešte potrebujeme:

200 ml rum kvalitný alebo Amaretto maslo
cukor práškový

- 1 Na prípravu cesta všetky prísady spolu poriadne premiešame a necháme cesto asi 20 minút odpočívať.
- 2 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale.
- 3 Na oleji si z cesta upečieme hrubšie palacinky, ktoré potom natrháme na menšie kúsky. Na panvicu dáme maslo a pridáme natrhane palacinky. Posypeme práškovým cukrom a počkáme, kým sa trochu skaramelizuje. Následne podlejeme alkoholom, zohrejeme ho a potom opatrne zapálime. Flambojeme kým zhasne plameň.
- 4 Servírujeme tak, že najprv do misky nalejeme krém zo Zlatého klasu a potom pridáme flambované palacinky. Pred podávaním môžeme dozdobiť ovocím.

