

Palacinková torta

Dokonalý celok, pastva pre oči aj chuťové poháriky. Vyvážená kombinácia ríbezľového džemu a tvarohového krému so Zlatým klasom Dr. Oetker.

8 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

1 balenie Palacinky Dr. Oetker
500 ml voda

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
500 ml mlieko
50 g cukor
250 g tvaroh polotučný
200 - 250 g ríbezľový džem

Na ozdobenie:

ovocie čerstvé bobuľové

Ešte potrebujeme:

panvica na palacinky
tortová forma (Ø 18 cm)

- 1 Cesto na palacinky si pripravíme podľa návodu na obale. Z pripraveného cesta usmažíme asi 12 palaciek s priemerom asi 15 cm a necháme ich vychladnúť.
- 2 Na prípravu náplne uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Do horúceho krému pridáme tvaroh a vymiešame dohľadka.
- 3 Vychladnutú palacinku potrieme džemom a vložíme ju do tortovej formy. Nanesieme tenkú vrstvu náplne. Tento postup opakujeme do spotrebovania palaciek.
- 4 Dozdobíme zvyškom náplne a ovocím. Odložíme asi na 2 hodiny do chladničky a necháme stuhnúť.