

Tvarohovo-broskvové palačinky s vanilkovým šodo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

• Na palačinky

- vejce 2 ks
- sodovka 2 dl
- olej 2 lžíce
- cukr 4 lžíce
- mouka 350 g
- mléko 4 dl
- sůl 1 špetka

• Na tvarohovou náplň

- tvaroh 250 g
- sůl 1 špetka
- zakysaná smetana 1 lžíce
- kompotované broskve 3 ks
- cukr 3 lžíce
- vanilkový cukr 0.5 balíček

• vanilkové šodó

- mléko 4 dl
- smetana 1 dl
- žloutky 4 ks
- cukr 150 g
- mouka 50 g
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Připravíme palačinky: -2 větší vejce -4 lžíce cukru krystal -4 dl mléka -2 dl sodovky -1 špetka soli -2 lžíce oleje Vejce smíchám nejříve s cukrem, poté s ostatními přísadami do hladké směsi. Necháme mouku trochu nabobtnat, abychom viděli, jak je směs hustá. Pokud těsto není dost tekuté, naředíme je mlékem. Když jsme dosáhli požadované hustoty, vlijeme trochu oleje, aby se těsto příliš nelepilo. Do pánve na palačinky dáme trochu oleje a zahřejeme ho. Je-li horký, vlijeme do pánve dávku těsta, pánev nakláníme do všech stran, aby se těsto rozprostřelo. Pokud ztuhlo a odlepilo se, pomocí nože palačinku opatrně obrátíme. Smažíme z druhé strany, ale již kratší čas, než předtím. Po každé palačince potřeme pánev olejem, aby se palačinky nelepily. Skládáme je na sebe na talíř.

Ručním šlehačem smícháme následující: žloutky, cukr, vanilkový cukr, smetanu, mouku a 1 dl mléka. Zbytek mléka přivedeme k varu, poté pomalu, za stálého míchání vléváme do vaječného krému. Za stálého míchání necháme zhoustnout, nejlepší bude, dáme li krém do vodní lázně, aby se nepřipálil. Tvaroh a další přísady smícháme, poté nakrájíme broskve na kostičky a přimícháme je k tvarohu. Palačinky potřeme tvarohem, poté je pocákáme vanilkovým krémem a složíme do trojúhelníku.

Tip: Můžeme je posypat moučkovým cukrem.

Tip: Vychlazené mohou být skutečně osvěžujícím dezertem.