

Palačinkový dort podle sonizny

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr krupice 2 lžíce
- čokoláda 250 g
- lístkové oříšky 200 g
- mascarpone 400 g
- máslo 150 g
- mléko 3 hrnek
- hladká mouka 2 hrnek
- polohrubá mouka 1 hrnek
- vanilkový extrakt 1 lžička
- olej 0 ks
- prášek do pečiva 2 lžička
- vejce 3 ks
- zakysaná smetana 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

- 1) PŘIPRAVÍME SI PALAČINKY: Smícháme obě mouky, přidáme prášek do pečiva. Poté přilijeme mléko a vyklepneme vejce, dáme špetku soli a vypracujeme palačinkové těsto. Usmažíme palačinky, které by měly být tlusté. Necháme vychladnout.
- 2) Ořechy opražíme na pánvi nasucho a poté nasekáme najemno.

- 3) PŘIPRAVÍME ČOKOLÁDOVÝ KRÉM: 150 g čokolády a 50 g másla rozpustíme na vodní lázni. Necháme trošku vychladnout a vmícháme polovinu lískových oříšků a 200 g mascarpone. Vznikne nám tak hladký čokoládový krém.
- 4) PŘIPRAVÍME SI SMETANOVÝ KRÉM: Zakysanou smetanu, 200 g mascarpone, vanilkový extrakt a 2 lžíce cukru společně rozmícháme v hladký krém.
- 5) PŘIPRAVÍME SI DORT: Na dno nádoby na dort (nebo stačí na talíř) dáme palačinku. Tu pomažeme čokoládovým krémem. Pak dáme zase palačinku, kterou tentokrát pomažeme smetanovým krémem. A takto pokračujeme, dokud máme suroviny. Pokud nám zbyte krém, můžeme jím pomazat boky dortu.
- 6) PŘIPRAVÍME SI POLEVU: 100 g másla a 100 g čokolády rozpustíme na vodní lázni, až se mírně vychladí, polijeme jí dort. Do ještě tekuté polevy nasypeme zbytek nasekaných lískových oříšků.
- 7) Necháme minimálně 3 hodiny v lednici a můžeme podávat.