

Božské palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **Palačinky**
- Mléko 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- **Náplň**
- Mléko plnotučné 1 l
- Cukr krystal 200 g
- **Na zdobení**
- Lískové oříšky 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve uděláme náplň, protože její příprava je hodně dlouhá. Do kastrolu se silnějším dnem dáme zkaramelizovat 3 lžice cukru. Zalijeme mlékem, mícháme a přivedeme k varu, snížíme teplotu a necháme směs jen lehce probublávat, nepřikryté pokličkou. Občas promícháme. Asi po 1 hodině začne směs houstnout a krásně voní karamellem. Tu správnou hustotu poznáme tak, že na malý talířek kápneme trochu směsi, necháme vychladit a když je po vychlazení hustá, aby se dala namazat, je to ono. Směs necháme vychladnout do použitelné teploty a mažeme na palačinky, které po zatočení posypeme oříšky (ani šlehačka není marná). Karamelovou pomazánku můžeme uschovat

v ledničce do příštího použití.

Já měla ze začátku k tomuto receptu velkou nedůvěru, ale jen do prvního vyzkoušení.