

Čokoládové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Mléko 400 ml
- Hořká čokoláda 80 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

- **Náplň**

- Tvaroh 250 g
- Mléko 250 ml
- Vanilkový pudink bez vaření 1 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Trochu rum 2 lžička
- Ovoce dle chuti 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrůlku nalijeme mléko, přidáme na kousky nalámanou čokoládu, vanilkový cukr a na mírném

ohni mícháme do úplného rozpuštění čokolády. Necháme vychladnout a postupně přidáme mouku, vejce, sůl a vyšleháme. Na rozehráté pánvi smažíme palačinky z obou stran. Usmažené palačinky plníme tvarohovým krémem, stočíme, posypeme moučkovým cukrem a polijeme čokoládovou polevou. Dle chuti přidáme ovoce.

Náplň: Všechny suroviny smícháme a vyšleháme do hladké mouky.