

Jemné palačinky s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 1

- Hotové palačinky 2 ks
- Moučkový cukr 20 g
- Máslo 20 g
- Citron 1 ks
- Pomeranč 1 ks
- Pražené mandle 20 g
- Orange Curaçaa 2 cl
- Brandy 2 cl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 1

Postup:

Na pánvičce z ohnivzdorného materiálu připravíme z moučkového cukru světlý karamel, přidáme máslo a trochu citrónové nebo pomerančové šťávy.

V této karamelové směsi postupně prohřejeme obě palačinky, posypeme je oloupanými, praženými a hoblovanými nebo nastrohanými mandlemi nebo jádry lískových oříšků a složíme do šátečků.

Složené palačinky zastříkneme likérem a brandy nebo Key rumem a ihned podáváme přelité zbývajícím

směsí ovocné šťávy a lihoviny z pánvičky (použitou lihovinu můžeme po prohřátí na pánvičce zapálit a palačinky, přelité hořící lihovinou ihned podávat).