

Tvarohové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 75 g
- Solamyl 50 g
- Vejce 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 75 g
- Mléko 425 ml
- Olej 2 lžíce
- Máslo 50 g
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- Nízkotučný tvaroh 300 g
- Rozinky 50 g
- Moučkový cukr na posypání 300 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Smícháme mouku, solamyl, i vejce, špetku soli, lžičku cukru, 300 ml mléka a 50 ml vody. Necháme 30 min. odpočívat. Na oleji usmažíme 8 tenkých palačinek.

2. Náplň: Žloutky, měkké máslo, 50 g cukru, vanilkový cukr, špetku soli a citronovou kůru utřeme do pěny. Přidáme tvaroh a rozinky. Z bílků ušleháme sníh a vše opatrně smícháme. Ochuceným tvarohem potřeme palačinky, zavineme a naskládáme do zapékací misky. Troubu předehřejeme na 200 °C.

3. Zbývající vejce, 125 ml mléka a 20 g cukru ušleháme a palačinky přelijeme. V troubě pečeme 30 - 40 min. Posypeme moučkovým cukrem a teplé podáváme.