

Palačinkový dort

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 400 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 l
- Tuk na smažení 1 kostka
- **KRÉM**
- Mléko 800 ml
- Vanilkový pudink 2 balíček
- Vanilkový cukr 3 balíček
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

Z mléka, vajec, špetky soli, prášku do pečiva vmícháme těsto. Pánev mírně zahřejeme a lehce vymažeme. Nběračkou opatrně nalijeme menší množství těsta a děláme větší placky. Potom si v mléce rozkvedláme pudink a uvaříme hustý pudink, který osladíme vanilkovým cukrem. Potom ho necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme a postupně do něj přiáváme pudink. Palačinky skládáme ve vrstvách po čtyřech kouscích. Pokládáme je na sebe a mezi tím potíráme krémem. Ale

pozor vždy dáváme 4 palačinky a pak teprve vrstvu krému a opakujeme a nakonec dáváme vrstvu krému a posypeme čím koliv co máme rádi.