

Palačinky Calvadores

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mouka 200 g
- Žloutek 3 ks
- Mléko 375 ml
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra z čerstvého citronu 1.5 ks
- Bílek 3 ks
- Aromatická mírně nakyslá jablka 500 g
- Rum 1 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Tuk na pečení 0.5 kostka
- Máslo 2 lžička
- Kalvados 2 cl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

Nejdříve připravíme z mouky, žloutků, mléka, soli a nastrouhané citrónové kůry hladké těsto a necháme je odstát. Jablka jemně oloupáme, zbavíme jádřinců a rozkrájíme na 1/2 cm silné plátky; pokapeme je rumem, posypeme cukrem a občas tuto směs promícháme.

Nyní ušleháme tuhý sníh z bílků a zapracujeme jej do těsta, které naplocho vyválíme. V pánvi přehřejeme tuk. Do něj lžící vložíme několik těstových placiček upravených tak, že vždy mezi dvě

placičky vložíme plátek jablka. Opatrně z obou stran opečeme. Výsledné placičky by neměly být nikdy tmavší než světle žluté: proto pozor na teplotu rozpáleného tuku! Hotové palačinky přechováváme v teple, ale zatím je necukrujeme. Když máme hotovou celou dávku, dáme palačinky do máslem vytřené čisté pánve a ještě jednou je ohřejeme. Kalvados ohřejeme ve zvláštní nádobě, neboť v pánvi na něj již nezbylo místo. Pak jej nalijeme na moučník, zapálíme a necháme nerušeně dohořet. Teprve pak palačinky pocukrujeme (cukr v prudkém alkoholovém plameni snadno karamelizuje a pak má nepříjemně hořkou chuť). Pokud nemáme k dispozici kalvados, použijeme jemnější druh rumu.