

Palačinky Monte Carlo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

• TĚSTO

- Hladká mouka 150 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 375 ml
- Rozpuštěné máslo 1 lžíce
- Vejce 1 ks

• NA OZDOBU

- Ananas 10 plátek
- Šlehačka 0.25 l
- Vaječný koňak 0.25 l
- Čokoláda na vaření 1 ks
- Stolní olej 1 lžička
- Polárkový dort 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 10

Postup:

Po zpracování, můžeme ihned na pánvi s nepřilnavým dnem péci palačinky. Záleží na velikosti pánve a síle pečeného těsta, ale mělo by vyjít 20 ks.

Každou palačinku přeložíme nadvakrát do tvaru šátečku a dovnitř vložíme kousek polárkového dortu, nebo jiné oblíbené zmrzliny. Polijeme vaječným koňakem, obložíme půlkou kolečka ananasu, dozdobíme šlehačkou a čokoládovou polevou. Poleva se nejlépe připraví v mikrovlnce: na misku dáme rozlámanou čokoládu, trochu vody a pár kapek oleje. Rozpuštěnou čokoládu promícháme a můžeme použít na zdobení. K přípravě můžeme použít i pánvičku, ale čokoláda je lepší nakrouhaná s přidáním malého kousku másla. Pouze nahříváme – nevaříme.