

Zapečené palacinky v karamelovom pudingu



POTŘEBNÉ PŘÍPRAVY

PALACINKY: 3 hrnčky polohrubej múky * 3 hrnčky minerálky * 2 vajcia * 1 KL prášku do pečiva * 1 KL soli * 1 PL práškového cukru * hrozienka /nemusia byť/ *
PUDING: 1 liter mlieka * 2 karamelové pudinky * 5 PL kryštálového cukru *
PERINKA: 3 bielky * 3 PL práškového cukru * **OZDOBA:** šľahačka

POSTUP PRÍPRAVY

Kuk:



1. Aby ste sa dopracovali k takejto krásnej dobrote, treba robiť nasledovné:



2. Inak postup je veľmi jednoduchý, zložito to naozaj iba vyzerá. Pôvodne som mala na pláne iba urobiť palacinky a na tanieri ich preliať pudingom, napadol ma ale efektnejší spôsob. Na x palaciniiek (už si nepamätám, koľko ich bolo:-) treba urobiť cesto z troch hrnčekov polohrubej múky,



3. troch hrnčekov minerálky - na značke naozaj nezáleží, kľudne dajte Lucku , alebo vodu z kohútika. Ušetríte na mlieku. Keď robievam viac palaciniiek na zapečené dobroty, používam minerálku, je to lacnejšie a po zapečení si to nikto ani nevšimne.



4. Z múky a vody metličkou vyšľahajte hladkú zmes,



5: pridajte kávovú lyžičku prášku do pečiva,



6. soli,



7. lyžice práškového cukru,



8. a dve vajcia. Ak použijete vajíčka veľkosti S, dajte radšej tri. Cesto dobre vymiešajte a dajte na chvíľku do chladu odpočinúť a múku naboptnať.



9. Uvarte puding z litra mlieka, dvoch pudingových karamelových práškov



10. a piatich lyžíc cukru. Puding nemusíte variť do úplného zhustnutia, keď bude redší, lepšie zalejete pripravené palacinky v pekáčiku.



11. Upečte palacinky a mierne vychladnuté ich potierajte uvareným pudingom,



12. naplnené palacinky zviňte, nakrájajte na polovičky, nech to lepšie vyzerá,



13. a naukladajte do misy.



14. Keď máte, pridajte hroziienka



15. a zalejte zvyšným pudingom.



16. a dajte palacinky zapiecť. Postačí polhodinka pri teplote 170 stupňov.



17. Medzitým vyšľahajte elektrickým šľahačom na najvyššej rýchlosti bielka s cukrom,



18. vyberte z rúry "predpečené" palacinky



19. vrch potrite bielkovou penou



20. a dajte zapiecť do zlata. Ohrev zhora, 190 stupňov, asi 5 minút. Pred rúru si postavte stoličku a striehnite ako sup na myš a v pravej chvíli vyberte z rúry. Dávajte pozor, sneh sa rýchlo spaľuje, takže nie že pohnete očkom mimo rúru.



21. Zapečený snežik na palacinkách. Palacinky mi chutili horúce, manželovi zasa úplne vychladnuté... Takže dobrá správa je: v akom teplotnom štádiu ich budete jesť, záleží iba na Vás.



22. Dobrú chuť!!!