



ISPEKAO I NAMAZAO: LONAC SLIKOVNICA INSPIRISAN  
SLIKOVNICOM "TORTA OD PALAČINKI" SVENA NURDKVISTA

## sastojci

### PALAČINKE:

- 85 g putera
- 675 ml mleka
- 6 jaja
- 210 g brašna
- 80 kakaa u prahu
- 7 kašika šećera

### FIL:

- 1l umućenog šlaga ili slatke pavlake

### GANAŠ:

- 225 ml slatke pavlake
- 4 kašika šećera
- 170 g čokolade
- 1 kašika putera

## priprema

- Otopiti puter i ugrijati mleko. U velikoj činiji pomešati brašno, kakao i šećer. Dodati umućena jaja. Postepeno dodavati puter i mleko. Ostaviti da se ohladi.
- Od dobijene mase praviti palačinke kao inače i ostaviti ih da se ohlade. (1 palačinka = 60 ml otprilike)
- Na širokom tanjiru slagati palačinke i premazati svaku šlagom dok ne potrošimo sve!
- Sjediniti i istopiti sve sastojke za ganaš i ostaviti da se ohladi. Preliti tortu ganašom i staviti je u frižider.

