

Gundel palačinke

Recept za mađarske gundel palačinke, sa orasima i suvim groždem.

4 Palačinki



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Fil:

150 g oraha mlevenih
150 g oraha krupno seckanih
200 ml pavlake za kuvanje (neutralne)
50 g suvog grožđa
rendana kora pomorandže
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
1 kašičica Dr. Oetker Arome ruma
1 kašika voćnog namaza od kajsija sa medom

Čokoladni preliv:

2 žumanca
50 g crne čokolade
20 g Dr. Oetker Kakao
120 g šećera u prahu
20 g margarina sa ukusom vanile
200 ml mleka
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
0,25 kašičice paprike ljuta začinska
mlevena paprika

Dekoracija:

Dr. Oetker Šlag pena
malina sveže

- 1 Suvo grožđe preliti sa malo vruće vode i ostaviti da malo omekša.
- 2 U posudu za mešanje dodati orahe (mlevene i krupno seckane) i sve ostale suve sastojke za fil. Dobro promešati i dodati pavlaku, aromu ruma. Mešati dok se ne dobije kompaktna smesa i na kraju dodati omekšalo ocedeno suvo grožđe i namaz od kajsija i meda. Još jednom promešati. Ako je fil previše gust dodati još malo pavlake.
- 3 U vatrostalnu posudu za mešanje staviti žumanca, šećer i vanilin šećer i mleko. Mešati mikserom dok se ne dobije kremasta tekstura. Kuvati na pari, na tihoj vatri, uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Dobijeni krem ne sme da proključa. Dodati kakao, čokoladu i ljutu začinsku papriku i mešati dok se potpuno ne istope i sjedine sa kremom. Skloniti sa vatre i dodati margarin. Mešati dok se margarin ne istopi. Ostaviti da se preliv malo ohladi.
- 4 Nafilovati palačinke, presaviti ih u oblik trougla i servirati sa toplim prelivom.
- 5 Dekorirati šlag penom i svežim malinama.