

Pufnaste palačinke u tri ukusa

Palačinke za svaki dan

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 4 jaja
- 1 prstohvat soli
- 3 kašika/e šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 6 kašika/e brašna
- 1 kašičica Dr. Oetker Kakao
- 0,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
- 150 ml soka od jagode
- 450 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom čokolade
- 1 kesica Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica
- 1 kesica Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
- Dr. Oetker Boja za kolače crvena

- 1 Mutiti belanca i prstohvat soli, da se dobije bogata pena. Dodati šećer i vanilin šećer, pa mutiti da se šećer i vanilin šećer rastope. Dodati žumanca, povezati sve kratko mikserom. Prosejati brašno sa praškom za pecivo po površini smese i umešati lopaticom. U trećinu smese umešati i kakao prah. U drugu trećinu smese dodati malo crvene boje. Poslednju trećinu ostaviti bez dodataka. Na zagrejanom tiganju sa malo putera formirati palačinke od ove smese, tako da prečnik bude 8 do 10 cm. Peći ih na srednjoj temperaturi, po minut sa svake strane.
- 2 Po uputstvu sa kesice umutiti krem puding sa ukusom čokolade sa 300 ml mleka. Na braon palačinke naneti čoko puding. Po uputstvu sa kesice umutiti polovinu krem pudinga sa ukusom vanile sa sokom od jagode, naneti ga na roze palačinke. Drugu polovinu krem pudina sa ukusom vanile umutiti sa mlekom, naneti na bele palačinke. Servirati pojedinačno ili napraviti "tortu" čoko palačinka, čoko krem, jagoda palačinka, jagoda krem, vanila palačinka, vanila krem. Dekorirati čoko pudingom, šarenim i kakao mrvicama.