



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

1,5 dl tej, 15 dkg porcukor, 20 dkg darált dió, 5 dkg mazsola, fél citrom reszelt héja, 1 evőkanál rum, csipetnyi őrölt fahéj, 12 darab kész palacsinta, 2 dkg vaj vagy sütőmargarin

a csokoládéöntethez:

10 dkg porcukor, 2 tojássárgája, 3 dl tej, 1 csapott kiskanál finomliszt, 1 csomag vaníliás cukor, 1 dl főzőtejszín, 15 dkg étcsokoládé, 0,3 dl rum

1. A tejet a porcukorral főforraljuk, a diót beleszórjuk. A tűzről levéve a mazsolát belekeverjük. A reszelt citromhéjjal, a rummal meg a fahéjjal ízesítjük.
2. A palacsintákat ezzel a lágy diókrémmel megtöltjük, háromszögletűre hajtjuk, vajjal kikent tűzálló tálba egymás mellé fektetjük.
3. Az öntethez a cukrot a tojássárgájával, 1 deci tejjel meg a liszttel simára keverjük. A többi tejet a vaníliás cukorral, a tejszínnel és az összetördelt csokoládéval addig forraljuk, amíg az utóbbi teljesen föl nem olvad benne. A lisztes keveréket beleöntjük, habverővel kevergetve 3 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik. A tűzről levéve a rumot is belekeverjük.
4. A palacsintákra öntjük, és közepesen forró sütőben pár perc alatt együtt átmelegítjük, de vigyázzunk, nehogy megégjen és kiszáradjon.

Jó tanács

- Külön-külön letakarva a töltött palacsinta 2 napig, a csokoládémártás 4-5 napig eláll a hűtőszekrényben.

6 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 839 kcal • fehérje: 19,0 gramm • zsír: 39,8 gramm • szénhidrát: 101,4 gramm • rost: 3,3 gramm • koleszterin: 204 milligramm