

## Egervári göngyölt palacsinta (édes)



### Hozzávalók

#### a töltelékhez:

15 dkg darált dió, 2 dl tej, 6 evőkanál porcukor vagy méz, 1 citrom, 15 dkg mák, 25 dkg tehéntúró, 2 tojás, 2 evőkanál búzadara, 30 dkg fagyasztott meggybefőtt, késhegynyi őrölt fahéj

#### a konyharuha megkenéséhez:

3-4 dkg vaj

#### a töltéshez:

18 db kész palacsinta

#### a főzéshez:

1 liter tej

#### a mártáshoz:

1 csomag 5 dkg-os puncsízű pudingpor (főzniláló), 2 tojásfehérje, 3-4 evőkanál kristálycukor, 1-2 kiskanál rum

1. Először a négyféle töltelékét készítjük el. A dióhoz a darált diót 1 deci tejjel, 2 evőkanál porcukorral és egy kevés reszelt citromhéjjal elkeverjük. A máktöltelékét ugyanígy készítjük el. A túróát áttörjük, és a 2 tojássárgájával, 1 evőkanál búzadarával, a 2 evőkanál cukorral

meg egy kevés citromhéjjal simára keverjük. Ezután kimagozzuk a meggyet és nemcsak lecsöpögtetjük, de alaposan ki is nyomkodjuk, majd 1 evőkanál búzadarát meg csipetnyi fahéjat keverünk bele.

2. Egy tiszta konyharuhát kiterítünk, és vajjal alaposan megkenjük. A felénk eső szélén a közepére 1 palacsintát fektetünk. A következő palacsintát úgy borítjuk rá, hogy az elsőt csak félig fedje, majd a máktöltelék negyedrésszel megkenjük. Üres palacsintával befedjük, erre a túrókrém negyedrésszét simítjuk. Ezután ismét palacsinta, rá a diókrém negyedrésze, majd újra palacsinta és a meggytöltelék fele kerül. A műveletet megismételjük, végül az egész tetejére egy üres palacsintát fektetünk.

3. Az alsó, félig kilógó palacsinta és a konyharuha segítségével az egymásra rakott palacsintákat összetekerjük. A többi palacsintából és a maradék töltelékekből, ugyanígy még egy tekercset készítünk. Mindkét tekercset átkötjük zsineggel. Közben a főzéshez a tejet felforraljuk.

4. A palacsintatekercseket óvatosan belefektetjük, és a tejet újra felforraljuk. Ekkor az edényt lefedjük, és a lángot a legkisebbre állítva a tekercseket 20 percig főzzük. Ügyeljünk arra, hogy akkora lábast válasszunk, amelyben a tej a két göngyöleget ellepi, de nem fut ki.

5. Végül a tekercseket óvatosan kiemeljük a tejből és félretesszük. A pudingport a 2 tojás sárgájával és a cukorral simára keverjük. A forró tejet apránként hozzáöntjük, simára keverjük, és tovább verve krémmé főzzük. Közben a töltelékből maradt tojásfehérjéhez még 2 tojásfehérjét adunk. Kemény habbá verjük, és óvatosan a tűzről lehúzott, de még meleg krémbe keverjük.

6. A palacsintatekercseket a konyharuhából kibontjuk és ujjnyi vastag szeletekre vágva a puncsmártással körülöntjük.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 681 kcal