

Aszalt meggyes, mákos palacsintagombóc rumos puncsmártásban



Hozzávalók:

10 darab kész palacsinta

a töltelékhez:

2 dl tej, 20 dkg kristálycukor, 30 dkg darált mák, 5 dkg aszalt meggy, 1 kisebb citrom reszelt sárga héja, 1 csomag vaníliás cukor a ruha megkenéséhez:

3 dkg vaj

a palacsinta főzéséhez és a mártáshoz:

1,2 liter tej, 4 tojás, 8 evőkanál

kristálycukor, 1,5 csomag (60 gramm) főzni való puncsízű pudingpor, 2 csomag vaníliás cukor, 0,5 dl rum

1. A töltelékhez a tejet a cukorral édesítve, kevergetve fölforraljuk, a mákot beleszórjuk. A tűzről lehúzzuk, majd hozzáadjuk az aszalt meggyet. A jól megmosott citrom sárga héjával és a vaníliás cukorral ízesítjük.
2. Egy nagy tiszta konyharuhát vagy gézvásznat megvizezünk, kicsavarjuk, kiterítjük, vajjal vastagon megkenjük. (Semmiképp se használjunk színes konyharuhát, amiből majd főzés közben kioldódhat a festék.) Ennek közepén a palacsintákat a meggyes mákkrémmel megkenve egymásra rétegezzük úgy, hogy mindegyikre egyformán jusson a töltelékből, a tetejére pedig egy üres palacsinta kerüljön.
3. A konyharuhát a palacsinta fölött úgy kötjük össze, hogy a csomó alá egy fakanalat bújtatunk, a rakott palacsinta pedig egy nagy gömbbé álljon össze.
4. Egy akkora fazékban, amekkorába a palacsintagömb éppen belefér, a tejet fölforraljuk. (Ha nagyobb fazekat használunk, a tej nem lepi el teljesen a palacsintát, nem tudjuk megfőzni.) A palacsintagömböt úgy engedjük bele, hogy a fakanál végei a fazék tetejére feküdjenek, és kis lángon 15 percig főzzük, majd kiemeljük.
5. Abból a tejből, amiben a palacsinta főtt, puncsmártást főzünk. Ehhez a tojássárgáját a fele cukorral, a vaníliás cukorral, a pudingporral és egy kevés tejjel simára keverjük. A pudingporos keveréket először egy kevés forró tejjel keverjük simára, majd a többihez öntjük, és kevergetve 1-2 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrűsödik. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé a maradék cukrot is beledolgozzuk. Alaposan a tűzről levett forró puncsos krémbe keverjük, a rummal ízesítjük.
6. A meleg palacsintagömböt kicsomagoljuk, egy nagy tálra rakjuk, tálaláskor cikkekre

Aszalt meggyes, mákos palacsintagombóc rumos puncsmártásban

vágjuk, és mellékanalazunk a puncsos krémből.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 921 kcal

26,6 g fehérje • 33,2 g zsír • 123 g szénhidrát • 11,4 g rost • 189 mg koleszterin