



Hozzávalók:

10 darab kész palacsinta

a töltelékhez:

2 dl tej, 20 dkg kristálycukor, 30 dkg darált dió, 4-5 dkg aprószemű mazsola, 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

a mártáshoz:

4 tojás, 8 evőkanál kristálycukor, 3 evőkanál (6 dkg) finomliszt vagy 1,5 csomag (60 gramm) főzni való vanília ízű

pudingpor, 1 kisebb vaníliarúd kikapart belseje vagy 2 csomag vaníliás cukor, 0,5 dl rum (ez el is maradhat)

1. A töltelékhez a tejet a cukorral édesítve, kevergetve fölforraljuk, a diót beleszórjuk. A tűzről lehúzzuk, majd hozzáadjuk az előzetesen langyos vízben fölpuhított, leszűrt mazsolát. 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 diókrémmel 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, mártást készítünk. Ehhez a tojássárgáját a fele cukorral, a liszttel vagy pudingporral és egy kevés tejjel simára keverjük. A vaníliarudat kettévágjuk, belsejét a tejhez kaparjuk vagy a vaníliás cukrot beleszórjuk, fölforraljuk. 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 vaníliás krémbe keverjük, végül a rummal ízesítjük, de ez el is maradhat.

6. A meleg palacsintagömböt kicsomagoljuk, egy nagy tálra rakjuk, és az ugyancsak meleg mártással körbeöntjük. Tálaláskor cikkekre vágjuk, és mellékanalazunk a vaníliás krémből. Díszítésképpen durvára vágott pirított dióval vagy mandulával szórjuk meg.

Megjegyzés:

A receptnek létezik egy „éttermesített” változata is. Ehhez a diókrémmel megkent palacsintákat adagonként, azaz kettesével összefogva formálják kis gömbökké. Megvajazott alufóliába csomagolják, és így, adagonként főzik meg a tejben, amiből azután darált dióval ízesítve a mártása lesz.

6 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 890 kcal • fehérje: 24,9 gramm • zsír: 39,9 gramm • szénhidrát: 107,5 gramm • rost: 3,7 gramm • koleszterin: 162 milligramm