

Csúsztatott palacsinta rumpuncsöntettel



Hozzávalók

a tésztához:

5 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 tojás, 2 púpozott evőkanál kristálycukor, 15 dkg finomliszt, 3-4 evőkanál olaj, 4 dl tej

a töltéshez:

5 evőkanál kristálycukor, 12 dkg étcsokoládé

a sütéshez:

5-6 evőkanál olaj

az öntethez:

5 dkg mazsola, 1 csomag (4 dkg) főzni való puncsízű pudingpor, 4 dl tej, 4-5 evőkanál kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 0,5-1 dl rum

1. A tésztához a puha (szobahőmérsékletű) vaját először magában, majd a tojások sárgájával és a cukorral keverjük habosra. Ezután hozzáadjuk a lisztet, az olajat meg a tejet, majd a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk. A töltelékhez a cukrot a reszelt csokoládéval összekeverjük.

2. Palacsintasütőben kb. 1 evőkanálnyi olajat forrósítunk, egy kis merőkanálnyi masszát egyenletesen beletöltünk, közepes lángon kb. 2 percig sütjük. Akkor jó, ha a teteje sem ragacsos (kifehéredik), majd tűzálló tálba csúsztatjuk, anélkül, hogy megfordítanánk és a másik oldalát is átsütnénk.

3. A cukros csokoládéval megszórjuk. Ugyanígy még 5-6, a hagyományosnál vastagabb palacsintát sütünk, a cukros csokoládéval egymásra rétegezzük. Fontos, hogy a tetejére úgy borítsuk rá a palacsintát, hogy sült oldala legyen felfelé. Forró sütőben 10 percig sütjük.

4. Ez pontosan elég idő arra, hogy megfőzzük a rumpuncsöntetet. A mazsolát 2 deci vízbe szórjuk, a pudingport a tejjel simára habarjuk, majd szorgalmasan kevergetve pár perc alatt sűrű krémmé főzzük. Ha kész, a cukorral, a vaníliás cukorral és a rummal ízesítjük, a lecsöpögtetett mazsolával gazdagítjuk. A csúsztatott palacsintát a maradék cukros csokoládéval behintjük. A mártást külön kínáljuk hozzá.

Jó tanács

- A palacsintákat lekvárral, darált dióval vagy túróval is egymásra rétegezhetjük.

6 főre

Csúsztatott palacsinta rumpuncsöntettel

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 775 kcal • fehérje: 12,3 gramm • zsír: 31,3 gramm • szénhidrát: 111,0 gramm •
rost: 0,8 gramm • koleszterin: 170 milligramm