

# Zapečené palačinky s tvarohem a bílkovým sněhem

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

těsto na palačinky  
100 g hladké mouky  
200 ml mléka  
1 vejce  
1 citrón kůra z citrónu  
1 vanilkový cukr  
sůl  
olej  
tvarohová náplň  
200 g měkkého tvarohu  
80 g rozinek  
1 lžíce rumu  
1 lžíce medu  
sníh z bílků  
2 bílky  
80 g moučkového cukru  
80 g krystalového cukru  
voda

## Postup

1. Mouku, vejce, mléko, vanilkový cukr, citrónovou kůru a špetku soli vyšleháme v jednolitě těstíčko. Poté pečeme na oleji v pánvi tenké palačinky. 2. Tvaroh vymícháme s rumem, rozinkami a medem, naplníme do palačinek, zarolujeme a jednotlivé porce vložíme do zapékacích mističek nebo společně všechny porce do pekáčku. 3. Bílky a moučkový cukr vyšleháme v pevný sníh. Cukr krystal svaříme s vodou na medovou konzistenci a zašleháme za tepla do vyšlehaného sněhu. 4. Palačinky poklademe sněhem, vložíme do rozpálené trouby a při 250°C krátce zapečeme dozlatova. Podáváme teplé.