

Tvarohové palačinky s čokoládou

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Do mísy dáme tvaroh, vanilkový cukr, podle chuti přisladíme moučkovým cukrem (někdy bývá tvaroh kyselejší, a proto je třeba přidat více cukru), mléko, citronovou kůru a utřeme vařečkou nebo našleháme elektrickými metlami dohladka. V hrnku rozkvedláme mléko, vejce, sůl a potom za stálého míchání přisypáváme mouku, až vznikne řídké těsto. Pánev zahřejeme, vymastíme a nalijeme na ni trochu těsta, palačinky mají být tenké jako papír. Pečeme po obou stranách dozlatova a hotové palačinky udržujeme teplé. Čokoládu rozlámeme na kousky, vložíme do hrnku, přidáme lžici vody a ve vodní lázni rozpustíme. Mandarinky oloupeme a rozdělíme na dílky. Tvarohovou směsí naplníme mikrotenový sáček s ustříhnutým růžkem. Na okraj každé palačinky nastříkáme trochu tvarohu, stočíme je, polijeme čokoládou, posypeme kokosem a ozdobíme mandarinkou.