Palačinky s ořechovou náplní a čok. polevou (pra)



Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těstíčko:
3 vejce
250 g polohrubé mouky
200 ml (necelý hrnek) mléka
1 lžíce cukru
1 špetka soli
máslo
250 ml sifonu
Ořechová nádivka:
170 ml sladké smatany
200 g pomletých vlašských ořechů
50 g posekaných hrozinek
120 g jemného krystalového cukru
2 lžíce rumu (nejlépe ¨Stroh¨)
1 pomeranč - kůra vosku zbaveného pomeranče
Omáčka z rumu a čokolády:
1 velká tabulka hořké čokolády
200 ml mléka
3 žloutky
2 lžíce kakaového prášku
1 lžíce rozpuštěného másla
2 lžíce cukru
2 lžíce rumu

Postup

Těstíčko: Smíchat vejce, mouku, mléko, cukr a sůl do lesklého, dobře umíchaného těstíčka. Nachat odpočinout po 2 hodiny. Rozehřát velkou pánev a přidat trochu másla. Mezi tím co se máslo rozehřívá, přidat sifon do těstíčka. Nalít trochu těstíčka na pánev a nakláněním pánve nechat těstíčko stejnoměrně roztéct. Osmažit a obrátit, když se objeví bubliny. Takto usmažit všechny palačinky. Ořechová náplň: Ohřát smetanu a přidat ostatní ingredience. Nechat dusit asi 1 min. Omáčka z rumu a čokolády: Rozehřát čokoládu v ohřátém mléce. Sejmout kastrolek z ohně a postupně dovnitř zamíchat žloutky, kakao, máslo, cukr a rum (přesně v tomto pořadí). Míchat do hladka a je-li nutné, zamíchat dovnitř trochu mléka. Potřít palačinky 1 lžící náplně, zarolovat je (udržovat v teple) a polít je čokoládovou polevou. Podávat horké. Mohou se také polít trochou nařátého rumu a zapálit. P.S.: Zeptejte se čtyřech kuchařů; českého (palačinky), francouzského (crepes), rakouského (palatschinken) a maďarského (palacsinta) na původ palačinek. Každý se bude hlásit k

jejich vynálezu. Ve skutečnosti jsou však románského původu jméne placenta, kreré se pojídaly místo chleba. Původní kuchyní tohoto receptu je Maďarsko

Poznámka

originální název: Palacsinta Gundel módra