

Neodoljive čokoladne palačinke s višnjama

Totalni užitak! Isprobajte čokoladne palačinke s aromatičnim preljevom od višanja, ruma i cimeta!

Sastojci:

Smjesa za palačinke:

- 2 jaja
- 4 žlice šećera
- 2 vanilin šećera
- prstohvat soli
- 2 žlice ulja
- 250 ml mlijeka
- 200 g kiselog vrhnja
- 300 g glatkog brašna
- ½ praška za pecivo
- 30 g kakaa u prahu
- 150 g sitno nasjeckane tamne čokolade

Preljev od višanja:

- 1 kompot od višanja
- 1 puna žlica gustina
- 1 žličica cimeta
- 2 žlice ruma

Priprema: Jajima dodajte šećer i sol te ih dobro izmutite. Dodajte zatim mlijeko, ulje, kiselo vrhnje, brašno, kakao u prahu i prašak za pecivo. Sve dobro izmiješajte ili izmiksajte tako da uklonite sve grudice. Na kraju ubacite skroz sitno nasjeckanu tamnu čokoladu. Na tavicu za palačinke stavite malo ulja i dobro ga zagrijte. Šefljom uzimajte po malo smjese i stavljajte u zagrijanu tavicu. Pecite jednu ili više palačinka od jednom, ovisno koliko mjesta imate u tavici. Palačinke pecite na laganoj vatri otprilike minutu sa svake strane tako da sredina ne ostane sirova. Pečene palačinke poslužite s toplim preljevom od višanja. Za pripremu preljeva kompot od višanja zagrijte do vrenja, dodajte gustin koji ste razmutili s malo vode. Višnje kratko

prokuhajte pa umiješajte cimet i rum, a po želji i malo šećera. Od navedene količine sastojaka dobit će te 20-ak malih palačinki.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)