

## Rakott palacsinta

2010 január 02., szombat 10:38

---



**Hozzávalók:**

***14 palacsintához:***

**2 tojás,**

**30 dkg liszt,**

**3 dl tej,**

**1 dl szódavíz,**

**egy teáskanál olaj,**

**késhegynyi só,**

cukor,



**töltelék:**

12 dkg darált dió

kakaó,

mogyorókrém,

túró,

vaniliacukor,

mazsola,

lekvár,

### **Elkészítés**

A tojásokat a cukorral, sóval, a tej felével és a liszttel mély tálban jól elkeverjük, hozzáadjuk a többi folyadékot, habverővel jól kidolgozzuk, hogy ne legyen csomós. Keverés után legalább egy óra hosszat pihentetjük. A sütéshez a palacsintasütőt jól megforrosítjuk, megolajozzuk, egyszerre merő kanálnyiit öntünk a sütőbe, megforgatjuk, hogy egyenletesen szétterüljön. Csak az egyik oldalát sütjük meg. Rétegezzük a töltelékkel. Az a jó, ha az édes után egy kicsit savanykásabb következik. Nálunk: túró, amelyet mazsolával és citromhéjjal, vaniliacukorral kikevertünk, meggylekvár, darált dió, kakaó, és a tetejére a mogyorókrém. Tűzálló tálban egymásra rakjuk. Forró sütőbe tesszük, tíz-tizenöt percig pirítjuk, szeletekre vágva tálaljuk.