



JERNEJ KITCHEN

TORTA IZ PALAČINK Z LINO LADO

Torta iz palačink z Lino Lado in marelično marmelado je krasna za vse ljubitelje palačink, male in velike. Gre za večplastno torto, ki je slastna in lepa.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

TORTA IZ PALAČINK

600 ml mleka

4 jajca

½ žličke soli

2 žlici sladkorja

140 g gladke bele moke

2 žlici masla za pečenje palačink

350 g Lino Lada Gold Creamy

160 g marelične marmelade

50 g kisle smetane

100 g jagodičevja

TOOLS AND EQUIPEMENT Sponsored

skleda

metlica

ponev

ZMES ZA PALAČINKE

V skledo damo 100ml mleka, jajca, sol, sladkor in gladko belo moko. Premešamo z metlico v zmes, nato dodamo preostalo mleko in na hitro premešamo, da dobimo gladko zmes.

SPEČEMO PALAČINKE

Ponev damo na zmeren ogenj in dodamo ½ žličke masla. Spečemo šestnajst tankih palačink.

SESTAVIMO TORTO

Palačinko damo na večji krožnik. Palačinko premažemo z Lino Lado Creamy. Čez palačinko položimo novo palačinko in jo premažemo z marelično marmelado. Naslednjo palačinko zopet premažemo z Lino Lado Creamy in tako naprej, da dobimo šestnajst plasti. Zadnjo plast zaključimo z nenamazano palačinko. Dekoriramo jo s kislom smetano in svežimi gozdnimi sadeži. Poljubno posujemo s kakavom v prahu.