



JERNEJ KITCHEN

NEMŠKA PALAČINKA

Banane, lešniki in stopljena čokolada so božanski že sami po sebi, skupaj s to mehko, rahlo palačinko pa nastane že nadnaravno čudovita jed.

ZA	24	CM PONEV ZA PALAČINKE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT

ZMES ZA NEMŠKO PALAČINKO

25 g masla

3 jajca

125 ml mleka

95 g gladke bele moke, tip 500

BANANIN NADEV

2 žlici sladkorja v prahu

30 g lešnikov

50 g temne čokolade, stopljene

2 banani

TOOLS AND EQUIPEMENT

24cm ponev

skleda

kuhinjska metlica

kuhinjska tehničnica

kuhinjski nož

STOPIMO MASLO

Pečico segrejemo na 230 °C. Na srednje močnem ognju v ponvi raztopimo maslo. Postavimo na stran, da se maslo nekoliko ohladi, na sobno temperaturo.

NAREDIMO ZMES

V skledi razžvrkljamo jajca. Dodamo mleko in moko ter ščepec soli. S pomočjo kuhinjske metlice mešanico dobro premešamo. Dodamo stopljeno in ohlajeno maslo. Dobro premešamo, da dobimo gladko maso in vlijemo nazaj v ponev, v kateri je še dno namaščeno od topljenja masla. Postavimo v pečico in pečemo 15 minut na 230 °C, nato znižamo temperaturo na 175 °C in pečemo še 5 minut.

NASVET

Te palačinke se ob robovih dvignejo za vsaj 10 cm, tako da formirajo obliko posode. Vendar bodo začele kmalu padati skupaj, ko jih bomo dali iz pečice.

POSTREŽEMO

Nemško palačinko postrežemo takoj. Posujemo jo s sladkorjem v prahu. Olupimo in narežemo banani, koščke razporedimo po centru palačinke. Dodamo še sesekljan lešnike in stopljeno čokolado. Dober tek.