



## 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 tehcnica

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.