

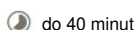


# HRK-HRK OLÉ Palačinky s krémem a borůvkami

asi 10 kusů



snadná příprava



do 40 minut



## Přísady::

### Na těsto:

1 balení Palačinky Dr. Oetker  
500 ml voda  
Backspray Dr. Oetker

### Na krém:

340 g kompot borůvkový (i se šťávou)  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Crème Olé vanilka příchuť  
Dr. Oetker  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

### Na ozdobení:

moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

uzavíratelná nádoba (objem asi 3 l)  
elektrický ruční šlehač

- 1 Palačinky připravíme podle návodu na obale a usmažíme na pánvi vystříkané Backsprayem.
- 2 Na krém vlijeme do uzavíratelné mísy o objemu 3 l kompot i se šťávou, smetanu, Crème Olé a Smeta-fix. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin) tak, aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě důkladně promícháme metličkou nebo vařečkou, abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do krému.
- 3 Palačinky naplníme krémem a přeložíme na čtvrtky. Povrch poprášíme moučkovým cukrem.

#### Tip:

- Palačinky můžeme také dozdobit šlehačkou a Toppingem příchuť Čokoláda Dr. Oetker.

