



# Palačinkový dort

asi 8 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Těsto na palačinky si připravíme podle návodu na obale. Z připraveného těsta usmažíme asi 12 palačinek o průměru asi 15 cm a necháme je vychladnout.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme pudingový prášek s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Do horkého pudingu přidáme tvaroh a vymícháme metličkou dohladka.
- 3 Vychladlou palačinku potřeme džemem a vložíme ji do dortové formy. Naneseme slabou vrstvu náplně. Tento postup opakujeme do spotřebování palačinek
- 4 Dozdobíme zbytkem náplně a ovocem. Uložíme asi na 2 hodiny do chladničky a necháme zatuhnout.

## Přísady:

### Na těsto:

1 balení Palačinky Dr. Oetker  
500 ml voda

### Na náplň:

1 balení Dr. Oetker Puding  
příchuť Vanilka  
500 ml mléko polotučné  
50 g cukr  
250 g tvaroh polotučný  
200 - 250 g džem z červeného  
rybízu (pikantní)

### Na ozdobení:

ovoce čerstvé, bobulové

### Ještě potřebujeme:

pánev na palačinky  
dortová forma (Ø 18 cm)

