

Dominičin palačinkový dort

Ingredience:

Likérové palačinky

- 9 vajec
- 375 ml plnotučného mléka
- 270 g hladké mouky
- 180 g smetany
- 45 g moučkového cukru
- 37 ml smetanového likéru
- špetka soli



Kávové palačinky

- 9 vajec
- 375 ml plnotučného mléka
- 270 g hladké mouky
- 45 g moučkového cukru
- 10 g instantní kávy
- 3 g kávové sedliny
- 2 g soli

Čokoládová ganache

- 600 g 70% čokolády
- 350 g másla
- 250 ml vody
- 5 g mletého kmínu
- 2 g soli
- sušené višně

Čokoládové lanýže

- 25 g smetany
- špetka soli
- 50 g hořké čokolády
- 12 g zrnitého másla
- sušené višně
- Holandské kakao Dr. Oetker
- zlatý prach

Dr. Oetker

Postup

Šleháme nejprve tekuté suroviny, pak přidáme sypké a necháme 10 minut odpočinout. Pánev či palačinkovač potřeme tence máslem, nalijeme odměrkou 30 mililitrů. Když začnou vycházet bubliny, otáčíme.

Šleháme nejprve tekuté suroviny, pak přidáme sypké a necháme 10 minut odpočinout. Pánev či palačinkovač potřeme tence máslem, nalijeme odměrkou 30 mililitrů. Když začnou vycházet bubliny, otáčíme.

V kastrolu spolu s máslem, kmínem a solí přivedeme vodu k varu a ihned směs nalijeme na čokoládové pecky, chvíli počkáme a vymícháme. Dáme vychladit. Každou palačinku pomážeme ganáží a poklademe sušenými višněmi.

Zahřejeme smetanu se solí, přivedeme ji k varu. Směs nalijeme na čokoládu a necháme rozpustit. Můžeme si pomoci tyčovým mixérem. Přidáme máslo, nakrájené sušené višně a necháme v lednici ztuhnout. Poté tvoříme nepravidelné kuličky, které obalujeme v kakau.

Palačinky potíráme čokoládovou ganáží s višněmi a klademe střídavě likérovou a kávovou. Poslední palačinku (pokud možno světlou, likérovou) posypeme kakaovým práškem a navrch dekorujeme čokoládovými lanýžmi, případně zlatým prachem. Dáme vychladit.