

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 ganáž

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 změkklého másla
sušené višně
Holandské kakao Dr. Oetker
zlatý prach

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 pomažeme 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 lanýži, případně zlatým prachem. Dáme vychladit.