

# Palačinkový dort podle Lenky

## Ingredience:

### **Palačinky**

900 ml plnotučného mléka  
450 g polohrubé mouky  
4 vejce  
70 g krupicového cukru  
2 balírky Vanilkového cukru Dr. Oetker  
1 balíček Finesse citronové kůry Dr. Oetker  
špetka soli  
rostlinný olej na smažení

### **Tiramisu krém**

500 g mascarpone  
100 ml amaretta  
5 vajec  
7 lžic krupicového cukru  
1 Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker  
3 lžíce rozpustné kávy  
Holandské kakao Dr. Oetker na zasypání

## Postup:

Usmažíme palačinky.

Žloutky vyšleháme společně s vanilkou z lusku a cukrem do pěny. Z bílků uděláme sníh. Do vyšlehaných žloutků přidáme mascarpone a dobře promícháme. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků.

Uvaříme si kávu, do které vlijeme amaretto. Každou palačinku pokapeme touto směsí a potíráme krémem z mascarpone. Proces opakujeme až do poslední palačinky. Vrch dortu zdobíme nastříkaným krémem pomocí hladké zdobičky. Zasypeme kakaem.