

Palačinkový dort od Lucie

Ingredience:

Palačinky

100 g celých vajec
1000 ml plnotučného mléka
80 g Holandského kaka Dr. Oetker
150 g bílků
120 g moučkového cukru
320 g hladké mouky
320 g polohrubé mouky
120 ml olivového oleje
45 g sušených malin
5 g soli

Krém

2 Vanilkové lusky Bourbon Dr. Oetker
300 ml mléka
400 g smetany ke šlehání
160 g žloutků (8 vajec)
80 g krupicového cukru
800 g másla
3 balíčky Vanilkového cukru
Dr. Oetker

Dekorace

250 g čerstvých malin a ostružin
100 g hoblinek bílé čokolády
máta

Postup:

Vyšleháme celá vejce a přidáme mléko, mouku, kakao. Vše promícháme. V druhé míse si vyšleháme bílky s cukrem. Přimícháme k mléku a přidáme zbylé ingredience. Na pánev dáme vždy tenkou vrstvu. Tvoříme tenké palačinky, které dáváme na mřížku, aby dobře chladly.

Vanilkové lusky podélně rozřízneme a vyškrábneme semínka do hrnce. Zalijeme mlékem a smetanou a začneme vařit. Jakmile se směs začne vařit, odstavíme ji a v jiné misce smícháme žloutky s cukrem (jak krupicovým, tak vanilkovým) do pěny. Za stálého míchání vlijeme do mléka žloutky a znovu dáme na sporák. Vaříme asi 5 minut do ztuhnutí omáčky. Poté do napůl vychladlé směsi zašleháváme změklé máslo v malých kostičkách až do vychladnutí krému. Vychladlé palačinky vykrojíme do pravidelného kolečka a promazáváme tenkou vrstvou krému. Po sestavení dortu ho ještě obmažeme zbylým krémem a dozdobíme ovocem a hoblinkami. Necháme vychladnout.