

# Palačinkový dort od Markéty

## Ingredience:

### **Palačinky**

360 g hladké mouky  
3 vejce  
3 žloutky  
900 ml polotučného mléka  
200 ml pomerančového likéru  
špetka soli

### **Jablečná náplň**

1000 g jablek vhodných k rozvaření  
400 g krystalového cukru  
300 g loupaných vlašských ořechů  
250 ml 100% jablečné šťávy  
100 ml šťávy z citronu  
20 g celé skořice  
20 g celého hřebíčku

### **Pomerančová náplň**

500 g pomerančové marmelády  
50 ml pomerančového likéru

### **Pomerančové plátky**

300 g bio pomerančů  
250 ml vody  
300 g krupicového cukru  
20 g mleté skořice  
20 g celého hřebíčku

### **Dekorace**

bílky s cukrem (na 1 bílek asi 50 g cukru)  
100 g loupaných vlašských ořechů

## Postup:

Do mísy prosejeme mouku a sůl, do prohlubně vložíme vejce, žloutky a část mléka. Postupně zapracováváme mouku, přidáme zbytek mléka a domícháme. Necháme odležet. Každou hotovou palačinku na pánvi polijeme likérem a flambujeme.

Oloupeme a nakrájíme jablka na kousky. Z cukru uděláme světlý karamel, přidáme nahrubo nasekané ořechy. Zamícháme a přidáme jablečnou šťávu, jablka, citronovou šťávu a koření. Dusíme po dobu, než se směs rozvaří. Necháme vychladit. (Je možné použít již hotovou zavařeninu.)

Na pomerančovou náplň do marmelády vmícháme pomerančový likér.

Vodu svaříme s cukrem na hustý sirup, přidáme koření. Pomeranče nakrájíme na tenké plátky a 5 minut povaříme v cukrovém rozvaru. (V ideálním případě by se měly louhovat přes noc.) Necháme okapat.

Bílky s cukrem ušleháme. Jednotlivé palačinky klademe na sebe a střídáme pomerančovou a jablečnou náplň. Horní část ozdobíme sněhem z bílků, plátky pomerančů a vlašskými ořechy.