

# Rybízový palačinkový dort podle Martiny

## Ingredience:

### **Palačinky**

500 ml kokosového mléka  
250 g hladké mouky  
3 vejce  
50 g másla  
2 balíčky Vanilkového cukru  
Dr. Oetker  
½ balíčka Kypřicího prášku  
Dr. Oetker  
5 g himálajské soli

### **Rybízový rozvar**

300 g rybízu

50 g třtinového cukru  
5 g Gustinu Dr. Oetker

### **Krém z mascarpone**

300 g mascarpone  
250 g smetany ke šlehání  
20 g moučkového cukru  
1 Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker  
200 g hořké čokolády  
100 ml whisky

### **Dekorace**

50 g čerstvého rybízu  
lístky máty  
plátky kokosu opražené v karamelu

## Postup:

Veškeré suroviny dáme do mísy a vymícháme je v hladké těsto, které necháme asi 5 minut odpočinout. Následně těsto naběračkou nalijeme na olejem vymazanou a rozpálenou pánev. Takto pokračujeme, dokud nezpracujeme veškeré těsto.

Rybíz a cukr svaříme, následně zaprášíme škrobem a přepasírujeme přes síto. Tímto rozvarem budeme potírat palačinky.

Mascarpone a smetanu ke šlehání spolu s cukrem a semínky z vanilkového lusku vložíme do mísy a vyšleháme. Přilijeme rozpuštěnou čokoládu. Jakmile je hmota vyšlehána, přidáme panáčka alkoholu.

Vychlazené palačinky natíráme rybízovým rozvarem, přiklopíme další palačinkou, kterou natřeme krémem z mascarpone, a takto pokračujeme, dokud nemáme všechny palačinky spotřebovány. Zdobíme čerstvým rybízem, lístky máty a plátky kokosu opraženými v karamelu.