

Václavův palačinkový dort

Ingredience:

Palačinky

10 vajec
250 g moučkového
cukru
250 ml kefirového
mléka
1000 ml mléka
1 balíček
Vanilkového cukru
Dr. Oetker
2 balíčky Kypřicího
prášku
Dr. Oetker
1000 g hladké
mouky
15 g Holandského
kaka
Dr. Oetker
olej na smažení

Náplň

500 g mascarpone
250 g smetany ke
šlehání
100 g moučkového
cukru
1 Vanilkový lusk
Dr. Oetker

Karamelová omáčka

500 g krystalového
cukru
250 g smetany ke
šlehání

Kokosové chipsy

250 g třtinového
cukru
250 g kokosových
chipsů
sůl
100 ml vody

Dekorace

marmeláda černý
rybíz
100 g jahod
100 g malin
100 g černého
rybízu
100 g borůvek
2 banány
žloutky

Postup:

Bílky si oddělíme od žloutků a společně s cukrem je v mixéru vyšleháme do tuhého sněhu. Mezitím si žloutky smícháme s mlékem, kefirovým mlékem, vanilkovým cukrem, kypřicím práškem a nakonec přidáme mouku. Obě směsi smícháme lehce stěrkou dohladka. Těsto si rozdělíme na dvě poloviny a do jedné z nich přidáme kakao. Takto připravená těsta smažíme na pánvičce.

Mascarpone smícháme se šlehačkou, dochutíme cukrem a vanilkou.

Cukr rozpustíme na karamel. Když je cukr rozpuštěný, pomalu do něj nalijeme ohřátou smetanu a máme hotovou karamelovou omáčku.

Z vody a cukru si uděláme hustý sirup, ten následně nalijeme na kokosové chipsy a obalíme je v něm. Dáme na půl hodiny do trouby na zhruba 140 °C. Po vyndání posypeme lehce solí. Palačinky promazáváme marmeládou a následně krémem z mascarpone. Vrstvíme hnědou a bílou palačinku na sebe. Polijeme je připravenou karamelovou omáčkou, posypeme kokosovými chipsy a dozdobíme ovocem.