

# Luzanin palačinkový dort

## Ingredience:

### Palačinky

- 1000 ml mléka
- 5 vajec
- 190 g moučkového cukru
- 500 g hladké mouky
- 200 g ghí
- 3 g soli

### Náplň

- 250 g 33% šlehačky
- 50 g moučkového cukru
- 250 g zakysané smetany
- 500 g tvarohu
- 1 Vanilkový lusku Bourbon
- Dr. Oetker
- 500 g borůvkové marmelády

### Dekorace

- 100 g malin
- 100 g borůvek
- 100 g jahod
- 100 g rybízu
- 50 g moučkového cukru
- živé květy

### Sorbet

- 100 g cukru
- 100 ml vody
- lístky máty
- 500 g borůvek
- šťáva z 1 citronu



Dr. Oetker

## Postup

Do mísy robotu nalijeme mléko, rozkvedláme v něm vejce. Přidáme cukr, sůl a promícháme. Prosejeme mouku a postupně ji vešleháme balonovou metlou do jemného těsta. Necháme cca 15 minut odpočinout.

Těsto promícháme, palačinkovač rozeřjeme nasucho, pomašlujeme před každou palačinkou ghí a usmažíme palačinky – cca 30 kusů.

Ušleháme si šlehačku s trochou cukru, postupně přidáme zakysanou smetanu, tvaroh, zbytek cukru a semínka z vanilkového lusk. Směs si rozdělíme do 4 mističek, do kterých přidáme borůvkovou marmeládu – do každé jiný počet lžic pro ombré efekt. Promícháme.

Cukr smícháme se 100 mililitry vroucí vody a necháme na ohni tak dlouho, až se cukr rozpustí. Stáhneme z plamene a přidáme lístky máty – necháme čtvrt hodiny stát. Mátu vyjmeme, ovoce rozmixujeme dohladka, přidáme citronovou šťávu a mátový sirup. Směs přelijeme do zmrzlinovače a vytvoříme sorbet.

Na dortový stojan pokládáme palačinky a postupně je promazáváme od nejtmaší náplně po nejsvětější. Dort necháme ztuhnout, pocukrujeme ho a ozdobíme živými květy a čerstvým ovocem. Podáváme s borůvkovým sorbetem.