

Palačinky plněné tvarohem

Časová náročnost: 30 minut

Těsto

2 ks	vejce
1/2 l	mléko
200 g	polohrubá mouka
1 špetka	sůl
40 g	krupicový cukr
	olej na smažení

Náplň

500 g	plnotučný tvaroh
2 lžíce	bílý jogurt
100 g	cukr
1 ks	vanilkový cukr
2 ks	žloutek
	strouhaná citronová kůra
2 ks	bílek
1 špetka	sůl

Na ozdobu

čokoládový nebo ovocný topping (poleva)
moučkový cukr
oblíbené kompotované ovoce



Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto na palačinky: Rozšleháme vejce, mléko a mouku se solí a cukrem a necháme chvíli odstát. Na rozpálenou pánev nalijeme trochu těsta a palačinky osmažíme z obou stran. Na náplň si utřeme tvaroh s jogurtem, cukrem, vanilkovým cukrem, žloutky a citronovou kůrou. Z bílků a soli ušleháme

tuhý sníh a zapracujeme jej do tvarohové náplně. Palačinky touto náplní naplníme, svineme a naaranžujeme na talíře, kde je ozdobíme podle chuti polevou či ovocem. Pocukrujeme a ihned podáváme.