

Zapečené palačinky plněné tvarohem

Časová náročnost: 30 minut

Těsto:

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

Náplň:

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

Na zapékání:

	máslo na vymazání zapékačích mís
2 lžíce	rozpuštěné máslo

Na ozdobu:

	ovocný topping
	moučkový cukr



Postup přípravy

Nejprve si připravíme palačinkové těsto. Vejce prošleháme s mlékem, přidáme mouku, sůl a cukr a důkladně rozmícháme dohladka. Těsto necháme asi 10 minut odpočinout. Na pánvi rozejdeme malé množství oleje a postupně usmažíme tenké palačinky z obou stran.

Připravíme si náplň: Tvaroh utřeme s cukrem, vanilkovým cukrem, žloutky a citronovou kůrou. Podle konzistence přidáme 1 až 2 lžíce bílého jogurtu. Pokud je tvaroh už sám o sobě měkký a krémový, stačí jogurtu méně. Z bílků a špetky soli vyšleháme pevný sníh a opatrně jej stěrkou vmícháme do tvarohové směsi.

Troubu předehřejeme na 200 °C, případně na 180 °C při horkovzdušném pečení. Zapékací mísu vymažeme máslem. Palačinky potřeme tvarohovou náplní, zavineme a skládáme vedle sebe do připravené zapékací mísy. Povrch palačinek lehce pokapeme rozpuštěným máslem. Vložíme do předehřáté trouby a zapékáme 15 až 20 minut, dokud se tvarohová náplň nezpevní a palačinky nezačnou na povrchu lehce zlátnout. Hotové palačinky podáváme ještě teplé, pocukrované moučkovým cukrem. Podle chuti je můžeme doplnit ovocem nebo ovocnou polevou.