

# Palačinkový dort



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 8

2912 kalorií , 7 g cukrů , 66 g tuků , 146 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/palacinkovy-dort>

## Příprava

V míse zamícháme mouku, mléko, vejce, špetku soli a trochu rumu. Z této směsi usmažíme palačinky. Z těsta by mělo vyjít 10 - 15ks palačinek, které si necháme vychladnout. Mezitím co nám chladnou palačinky, si připravíme krém. Do mísy vložíme tvarohy, máslo, cukr, zakysanou smetanu a všechny ingredience vyšleháme do hladkého krému. Na podnos, nebo talíř si položíme palačinku a navrstvíme na ni krém. Přiklopíme palačinkou, kterou opět pomažeme krémem a postup opakujeme se všemi palačinkami. Na poslední palačinku dort navrstvíme a vidličkou vyrobíme ozdobné špičky. Dort dáme - nejlépe přes noc, vychladit.



### Tip k receptu

Místo tvarohu a zakysané smetany, můžeme použít dva kelímky mascarpone.



## Ingredience

- ✓ 350 g hladké mouky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 500 ml mléka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžičce rumu
- ✓ 500 g jemného tvarohu
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ 1/2 kostky másla
- ✓ 1 šálek cukru moučka

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Rodina, Moučník