



PALAČINKE V OBLIKI ČIPKASTIH SRČKOV

Pripomočki za palačinke v obliki čipkastih srčkov:

- ponev
- kuhinjski čopič
- skleda
- mešalnik ali metlica za mešanje
- tehtnica
- vrečka za živila
- škarje

Sestavine za palačinke v obliki čipkastih srčkov:

- 1 jajce
- 185 g moka
- 250 ml mleka
- velik ščep soli
- nekaj kapljic maščobe za ponev

Postopek za palačinke v obliki čipkastih srčkov:

Za palačinke v obliki čipkastih srčkov najprej pripravimo maso. Gre v bistvu za maso za palačinke, le da mora biti nekoliko bolj gosta. V skledo tako ubijemo jajce in dolijemo 250 ml mleka. Premešamo. Potem dodamo moko in sol. Najbolje je, da zdaj uporabimo električni mešalnik (seveda lahko že prej), da bo masa res dobro premešana in da v njej ne bo grudic moka.



V ponev kanemo nekaj kapljic maščobe in jo enakomerno razmažemo s kuhinjskim čopičem. Maso za palačinke v obliki čipkastih srčkov nadevamo v prozorno vrečko za živila. Vanjo damo le nekaj žlic naenkrat. Vrečico odrežemo konico (naredimo majhno luknjico, ki jo po potrebi povečamo!), zgornji del pa zvijemo, da masa ne bo uhajala ven.



Potem se lotimo izdelave čipkastih srčkov. Ponev postavimo na štedilnik in nastavimo na srednjo temperaturo, da je ponev samo topla, ne vroča. Iz vrečke previdno začnemo stiskati maso. Hitro bomo dobili občutek, koliko je potrebno pritiskati, da iz nje teče ravno prav. Pogumno se lotimo oblikovanja srčkov.

Nič hudega, če nam prvih nekaj ne uspe najbolje.



Najprej "narišemo" obliko srčka, potem pa mu dodajamo poljubne elemente, da nastane čipkast vzorec. Pazimo le, da se vse drži skupaj. Ko vidimo, da je masa že nekoliko pečena, čipkast srček obrnemo, da se speče še na drugi strani.



Čipkaste srčke zlagamo na krožnik, za serviranje pa uporabimo krožnik temne barve, da bodo res prišli do izraza. Lahko jih posujemo s sladkorjem v prahu, zraven pa lahko ponudimo poljubno marmelado ali čokoladni namaz.

DOBER TEK!