

## Bácsi törés palacsinta 2

### Hozzávalók:

25 dkg liszt  
 1,5 dkg élesztő  
 4 dl tej  
 1 dl ísvíz  
 2 db tojás  
 csipet só  
 a tésztához:  
 25 dkg törés  
 8 dkg cukor  
 1 tasak vaníliás cukor  
 2 db tojás  
 Azáltal szerint: reszelt citromhéj, mazsola  
 a sütéshez:  
 kevés olaj és vaj  
 az íntetthez:  
 2 db tojás  
 1 tasak vaníliás cukor  
 6 dkg cukor  
 2 dl tej



### Elkészítés:

1 dl cukros, langyos tejben az élesztőt felfuttatjuk, majd egy tálban összekeverjük a tojások sárgájával, és hozzáadjuk a lisztet, maradék tejet, valamint az ísvízvizet. A tojásfehérjéket kicsi sóval habbá felverjük, és átvatosan a palacsintátésztaiba forgatjuk. Kb. negyedét pihentetjük, majd kiolajozott palacsintásütőben a palacsintákat kisütjük. Amíg a palacsintátészta pihen, elkészítjük a törést. A tojásfehérjéket kicsi sóval habbá verjük. A többi hozzávalókat összekeverjük, majd a fehérje habot átvatosan hozzávegyük. A töréskrémmel a palacsintákat megtöltjük. Kivajazunk egy hálót, és megtöltjük főlbevágott palacsintákkal, amit úgy helyezünk el, hogy kissé fedjék egymást. Közben 180 fokra előmelegítjük a sütőt. A palacsintákat az elkevert íntettel meglocsoljuk, és a sütőben pirosra sütjük.