

Eperkrémes palacsinta

Hozzávalók:

a tésztához:

20 dkg liszt

2 db tojás

2,5 dl tej

1 evőkanál cukor

1 mokkáskanál sütőpor

csipet só, szóda, vagy szénsavas ásványvíz

a sütéshez olaj

a krémhez:

1 tasak eperízű pudingpor

2,5 dl tej

10+10 dkg eper

3 evőkanál cukor

1 teáskanál citromlé

az öntethez:

10 dkg eper

1 evőkanál cukor

a díszítéshez:

eper szeletkék

porcukor

kb. 14 db/2109 kcal, 1 db 150 kcal



Elkészítés:

A palacsintatésztához a lisztet, a sütőport, a tojásokat, a tejet, a cukrot és a sót csomómentesre elkeverjük, és apránként annyi szódavízzel hígítjuk, amíg tejszín sűrűségű lesz. A palacsintasütőt olajjal kikenjük, és szép vékony palacsintákat sütünk. A palacsinták mindkét oldalát megsütjük, minden egyes újabb darabnál olajozzuk a sütőt. Az eperkrémhez a pudingport a cukorral elvegyítjük, kevés hideg tejjel csomómentesre keverjük. A maradék tejet felforrósítjuk, hozzáöntjük a pudingporos tejet, és jó sűrűre beforraljuk. (Figyelem: a tasakon lévő utasítás 0,5 dl tejet ír, de ehhez a krémhez csak a fele mennyiség szükséges! A puding olyan sűrű legyen, hogy megálljon benne a kanál.) A tűzről levéve hűlni hagyjuk, közben néhányszor jól megkeverjük, hozzáadjuk a citromlét. 10 dkg megmosott, megtisztított epret botmixerrel pürésítünk, majd annyit keverünk belőle a pudinghoz, hogy jó krémes legyen, de ne folyós. A másik 10 dkg epret kis kockákra vágjuk. A palacsintákat megkenjük eperkrémmel, melyre eperdarabkákat szórunk, és feltekerjük. Az öntethez a 10 dkg epret szintén pürésítjük - tegyük hozzá, ha maradt a másik adag püréből -, elkeverjük a cukorral, kislábasban, vagy a mikróban felforrósítjuk, hogy a cukor elolvadjon. Tálaláskor a palacsintákat meghintjük porcukorral, meglocsoljuk az öntettel, és néhány eper szeletkével díszítjük.