

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készíteném

Gundel palacsinta (Kasszikus)

Hozzávalók: (4 adag)

Palacsinta:

2 tojás, 1 csésze liszt
1 csésze tej
1 teáskanál vaníliás cukor
1 citrom reszelt héja
1 csésze szódavíz,
csipetnyi só
5 dkg vaj a pirításhoz
1 csésze napraforgóolaj, a sütéshez



Diótöltelék

1 csésze tejszín
4 evőkanál rum
10 dkg kristálycukor
25 dkg őrölt
5 dkg mazsola



Csokoládémártás

10 dk g félédes csokoládé
3 tojássárgája
1 evőkanál vaj
1 csésze tej
4 evőkanál kristálycukor
1 teáskanál vaníliás cukor
2 kanál kakaópor
3 evőkanál rum
porcukor



www.ledniczky.hu



info@ledniczky.hu



Elkészítése:

Palacsinta

Egy 2 literes tálban tojást, tejet, vaníliás cukrot, citromhéjat, és egy csipetnyi sót elkeverjük habverővel. Hozzáadjuk a lisztet és csomómentesre keverjük. Szóda vízzel beállítjuk a tészta sűrűségét. Egy kiolajozott palacsintasütőt felhevítünk, ebbe tésztát öntünk, és úgy forgatjuk a sütőt, hogy egyenletesen bevonja a tészta. Körülbelül 20 másodperc sütés után a palacsintát megfordítjuk, és ugyanannyi ideig sütjük a másik felét is. 8 db palacsintát sütünk.

Diótöltelék:

A töltelékhez először felforraljuk a tejszínt a cukorral, majd a főzőkanállal kevergetve hozzátesszük a többi anyagot. Nagyon kis lángon forraljuk 2-3 percig. Ha nagyon sűrű, öntsünk hozzá még egy kis tejszínt. A nyolc palacsintára elosztjuk a tölteléket és a palacsintákat háromszög alakúra hajtjuk

Csokoládémártás:

A csokoládémártáshoz egy félliteres lábasban a tejjel együtt vízgőzön, gyenge tűzön felolvasztjuk a csokoládét. Levesszük a tűzről, habverővel gyorsan belekeverjük a 3 tojássárgáját. Hozzáadjuk a cukrot, vaníliás cukrot, kakaóport, vaját, rumot, és vízgőz felett kevergetve 5 percig melegítjük. Ha túl sűrű, tejjel hígíthatjuk.

A megtöltött palacsinták mindkét oldalát egy serpenyőben, vajban ropogósra pirítjuk, meleg tálra, vagy tányérra helyezzük egymás mellé, egyik felüket leöntjük forró csokoládémártással, a másik felüket meghintjük porcukorral.

Így szolgáljuk fel a klasszikus Gundel palacsintát.

Ha lángolva akarjuk tálalni, 6 evőkanál rumot felmelegítve ráöntünk a palacsintákra és az asztalnál meggyújtjuk.

