

Túrós palacsinta egyszer en



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Palacsintatésztahoz

20 dkg liszt (lehet fehér vagy teljes kiérlésű is)

2 tojás

500 ml tej

1/2 dl olaj

csipet só

Töltelékhez

1/2 kg félzsíros tehéntúró

2 tojás - külön a sárgája és fehérje

2 cs vaníliáscukor

4-5 ek cukor vagy 1,5 ek Dia-Wellness édesítőpor

1 tk kardamom

2 ek mazsola

rum - mazsola beáztatásához

fahéj ízlés szerint

porcukor a díszítéshez

Elkészítés

A mazsolát egy kisebb tálban vagy pohárban beáztatom rumban. Ha gyerek is fogyasztja, akkor tejben.

A palacsintatésztához szükséges összetevőket egy öblösebb mélyanyagtálban kikeverem. Én gépi habverővel tettem, így a leggyorsabb.

A tésztát félreteszem pihentetni kb. 20 percre. Nyáron hűtőbe szoktam betenni.

A tojásfehérjét kemény habbá verem 1 ek cukorral vagy 1/2 kanál édesítőszerrel.

A töltelékhez szükséges túrót villával összetöröm, ha szükséges. Hozzáteszem a két tojás sárgáját, vaníliás cukrot, 3 evőkanál cukrot vagy 1 ek édesítőszer, kardamomot, mazsolát. A kardamom különleges ízvilága nekem bejön, ezért használom is, ha tehetem.

Ha nem elég édes, akkor még teszek hozzá cukrot vagy édesítőszer.

A palacsintákat kisütöm és fogyasztás előtt töltöm meg a túróval. Én ilyenkor szoktam még meghinteni fahéjjal.

Porcukorral és/vagy fahéjjal hintem meg a tetejét is.

Jó étvágyat kívánok hozzá!