

Lekváros palacsinta vanília öntettel

- 100 g Mester palacsintapor
- 200 ml szóda
- 1 tojás
- 2 evőkanál étolaj a tésztába, (esetleg plusz olaj a sütéshez)

Töltelék:

- 200g baracklekvár

Öntet:

- 500ml víz
- 2 tojássárgája
- 1 nagy kanál Mester vanília puding
- 1 teáskanál vanília cukor
- 1 evő kanál növényi italpor
- ízlés szerinti cukor

Elkészítése:

A palacsinta tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát 30 percig állni hagyjuk, majd mindkét oldalát palacsinta sütőben megsütjük. Elkészítjük az öntetet : a növényi italport és 400ml vizet felteszünk főni, a tojás sárgáját vanília cukrot, vanília pudingot simára keverjük és fel főzzük a vízben ízlés szerinti cukorral. A palacsintákat megtöltjük barack lekvárral.

Három darabra vágjuk és egymás mellé tesszük egy edénybe és a vanília öntettel leöntjük, sütőben pirosra sütjük, melegen és hidegen is tálalható.