

Kukoricás palacsinta

Hozzávalók: Mester Palacsintapor, 1 tojás 1 dl tej, 1,5-2 dl szóda ,étolaj, 1 kis kanál sütőpor, mirelit vagy konzerv kukorica, tejföl, sajt, só bors,

Elkészítése:

A palacsinta tésztát a sütőporral együtt elkészítjük, állni hagyjuk. A palacsinta sütésekor merőkanállal betesszük a folyékony tésztát a palacsintasütőbe, a süttőt mozgatva kör formára hagyjuk szétfolyni. Amikor kezd alul szilárdulni, de a teteje még folyós, akkor egy evőkanálnyi kukoricát szórunk a tetejére.

A sütőporos palacsinta tészta körbefogja a kukorica szemeket és így a palacsintáról nem esik le a kukorica, amikor megfordítjuk.

A töltelék reszelt sajt, tejföl, só, bors összekeverve

Amerikai palacsinta

Hozzávalók a tésztához: Mester Palacsintapor /200g/, 3 egész tojás, 1 mokkás kanál sütőpor, 2,5 dl folyadék / tej illetve szódavíz/ 2-3 evőkanál olaj a tésztába , illetve olaj a sütéshez.

Töltelékhez: Mester vanília puding, tej,/ vagy 50 dkg túró, 2 evőkanál tejföl /ízlés szerinti kb 10 dkg cukor

Gyümölcs szósz: 5-10 dkg gyümölcs , őrölt fahéj, 1-2 evőkanál cukor , Csak addig főzzük a gyümölcsöt hogy legyen egy kis leve,

Elkészítése: A tojásokat ketté választjuk, a fehérjét kemény habbá verjük, a többi összetevőt összekeverjük. A fehérjét óvatosan hozzákeverjük az előző tésztához. A palacsintasütőbe 3-4 evőkanálnyi masszát teszünk és köröket próbálunk formázni. Mindkét felét megsütjük, tálra helyezük. Négy réteg tésztát teszünk egymásra, közötté töltelékkel töltjük vagy vanília pudinggal, vagy túró krémmel. Gyümölcs szószból 1-2 evőkanállal adagolunk a halmok tetejére.

A recept leírása lehet, hogy kicsit bonyolultnak tűnik, de sokkal finomabb és mutatósabb egy hagyományos palacsintánál.

Zserbó palacsinta:

Hozzávalók: Mester Palacsinta por/200g/, 3 tojás, 60g darált dió, 1 mokkás kanál sütőpor 3 evőkanál olaj a tésztába, olaj a sütéshez 3 dl folyadék/ tej, szódavíz/ a töltelék barack lekvár
Máz: csokoládé 100g, étolaj 3-4 evőkanál

A tojásokat ketté választjuk, a fehérjét habbá verjük , a tészta összetevőit összekeverjük, óvatosan hozzá adjuk a tojásfehérjét. A palacsinta sütőben pufi palacsintákat sütünk /mindkét oldalán/ kb egyforma méretűeket ebből az adagból 7-8 db lesz. A kisült palacsintákat barack lekvárral megkenjük, egymásra rétegezzük .A máz hozzávalóit mikrózható edénybe tesszük és a legalacsonyabb fokozaton 1 perc alatt megolvasztjuk mikrobán /gőzfürdőn is elkészíthetjük, csak úgy tovább tart/. Az olvasztott csokit a palacsinta halomra öntjük, megvárhatjuk míg a csoki megköt, vagy azonnal fogyaszthatjuk is.