

## Bécsi túrós palacsinta

### Hozzávalók:

- 200 g Mester palacsintapor
- 200 ml szóda
- 250ml tej
- 2 tojás
- 2 evőkanál étolaj a tésztába, (esetleg plusz olaj a sütéshez)

### Töltelék:

- 250g túró
- 3tojás
- 100g vaj+ az edény kenéséhez
- 3teás kanál Mester négyszeres édesítő
- ízlés szerinti mazsola
- reszelt citromhéj
- vanília aroma

### Öntet:

- 200ml tejszín
- 2tojás sárgája
- 1 teáskanál Mester négyszeres erősségű édesítő

### Elkészítése:

A palacsinta tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát 30 percig állni hagyjuk, majd mindkét oldalát palacsintasütőben megsütjük.

Elkészítjük a tölteléket: a tojásokat ketté választjuk a fehérjéből kemény habot készítünk, a sárgáját habosra keverjük a vajjal és az édesítővel, hozzáadjuk a túrót, a citromhéjat, vanília aromát, mazsolát, óvatosan hozzákeverjük a felvert fehérjét. Megtöltjük a palacsintákat félbe vágjuk, kivajazott tálba tesszük, öntetet összekeverjük és a palacsintákra tesszük. Sütőben pirosra sütjük.