



Палачинки със смокини и крем с индийско орехче

⌚ 15—20 Минути   

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 ml	Прясно мляко
40 g	Брашно
1 бр.	Яйце
1 ч.л.	Бакпулвер
1 с.л.	♦ Канела на прах
3 бр.	Смокини, по-твърди

За крема

3 с.л.	Мед
7 с.л.	Маскарпоне
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно

- 1 Пригответе тестото за палачинките. Разделете жълтъка от яйцето и го разбъркайте с млякото до получаване на фина смес. Добавете бакпулвер, щипка сол и канелата. Разбийте белтъка, докато не стане на пяна и бавно го добавете в сместа, разбърквайки внимателно. Измийте смокините, подсушете ги и нарежете на тънки кръгчета.
- 2 Загрейте намастен тиган и изсипете малко от сместа за палачинки. Опържете палачинката от едната страна и поставете резенчето смокиня върху суровата страна. Внимателно обърнете, за да се сготви и от другата страна, като придържате смокинята.
- 3 Пригответе крема като разбъркате маскарпонето с индийско орехче и мед. Сервирайте с палачинките.

