



Палачинки със сос „Златно мляко“

🕒 30–40 Минути 

Подготвка

- Всички продукти за палачинките се смесват в купа и се разбиват, докато се оформи гладко тесто. Оставете го в хладилника за около 30 минути.
- Загрейте олиото в тиган и сложете толкова смес, колкото да покрие повърхността на тигана. Веднага щом отдолу стане леко кафява, обърнете палачинката с помощта на шпатула.

СЪВЕТ: За да останат топли, може да ги държите в слаба фурна (50-70°C).

- За златното мляко: сварете млякото със захарта, куркумата, канелата, индийското орехче и битата сметана. Разрежете половината ванилова шушулка наполовина и изгребете семенцата с върха на нож. Добавете ги заедно с шушулката към тенджерата. Махнете шушулката в момента, в който завари млякото и я оставете настрани да изстине.
- Смесете яйцето и жълтъка в метална купа и ги разбийте. Налейте млякото вътре бавно и загрейте сместа на водна баня, докато бъркате постоянно и сосът се сгъсти.
- Загрейте замразените малини в тиган.
- Сервирайте палачинките с по 2 monku ванилов сладолед, полити със сос „Златко мляко“. Гарнирайте с топлите малини и поръсете пудра захар.

За съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

120 g	Брашно
250 ml	Прясно мляко
1	Яйце
Щипка	◆ Сол от Алпите Еделвайс
	Олио за тигана

За сос "Златно мляко"

125 ml	Прясно мляко
25 g	Захар
1 ч.л.	◆ Куркума, мляна
1 ч.л.	◆ Канела на прах
1 ч.л.	◆ Индийско орехче, мляно
½ шушулка	◆ Бурбонска Ванилия
1	Яйце
1	Жълтък
125 g	Бита сметана

За топинга

140 g	Замразени малини
4 monku	Ванилов сладолед
Пресни малини и пудра за гарниране	

