



## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za tijesto:

700 g	Batata
3 kom	Jaja
200 g	Brašna, prosijanog
150 ml	Mlijeka
50 g	Maslaca, otopljenog
1 žlica	Meda
2 žlica	Orašasti plodovi, sjeckani (orasi, lješnjaci ili bademi)
2 žličice	Praška za pecivo
2 žličice	♦ Bourbon Vanilin Šećer
0.5 žličice	♦ Muškatni oraščić mljeveni
0.5 žličice	♦ Cimet mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

### Za kremu:

150 g	Skute
50 g	Vrhnja za šlag
2 žlice	♦ Bourbon Vanilin Šećer
0.5 žličice	♦ Cimet mljeveni
90 g	Maslaca za prženje
4 žlice	Sorbeta od malina
	Šećer u prahu za posipanje

# Palačinke od batata s kremom od cimeta i sorbetom od malina

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

## Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 220°C. Stavite batat na lim obložen papirom za pečenje i pecite dok ne omekša. Izvadite iz pećnice, ostavite da se ohladi i stisnite kroz kuhinjsku krpu (ocijeđena težina 320 g).
- 2 Smanjite temperaturu pećnice na 180°C.
- 3 U zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, cimet i muškatni oraščić s dobrim prstohvatom soli. U drugoj zdjeli pomiješajte žumanjke, mlijeko, Bourbon vanilin šećer, med i otopljeni maslac. Zatim sjedinite obje smjese. Dodajte pire od batata kao i orašaste plodove i oblikujte vrlo glatko tijesto.
- 4 Umotiti bjelanjke u čvrsti snijeg. Zatim pažljivo umiješajte bjelanjke u smjesu od krumpira i ostavite sa strane.
- 5 U premazanoj tavi zagrijate maslac i dodajte žlicom tijesto (cca 2-3 žlice po palačinki). Pržite oko 3 minute s obje strane. Pažljivo okrenite.
- 6 Gotove palačinke slažite na tepsiju obloženu papirom za pečenje i pecite u pećnici oko 5 minuta.
- 7 Za kremu pomiješajte skutu s vrhnjem za šlag, Bourbon vanilin šećerom i cimetom.
- 8 Palačinke od batata posložite na tanjur. Dodajte kremu na vrh kao preljev, pospite šećerom u prahu i poslužite uz žlicu sorbeta.

