



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За палачинките

700 g	Сладки картофи (батат)
3 бр.	Яйца (разделени)
200 g	Брашно, пресято
150 ml	Прясно мляко
50 g	Масло, разтопено
1 с.л.	Мед
2 с.л.	Ядки, нарязани (орехи, лешници, бадеми)
2 ч.л.	Бакпулвер
2 ч.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
½ ч.л.	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Морска сол

За крема

150 g	Извара
50 g	Бита сметана
2 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	♦ Канела на прах

Допълнително

Малиново сорбе

Пудра захар

Палачинки от сладки картофи с малиново сорбе

⌚ 60—90 Минути



Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 220°C предварително. Сложете сладките картофи в тава покрита с хартия за печене и печете докато омекнат (40-50 минути). Изстискайте картофите през тензух (отцедено тегло около 320 g).
- 2 Намалете фурната до 180°C.
- 3 В купа разбъркайте брашното с бакпулвер, канела, индийско орехче и щипка сол. В отделна купа разбъркайте жълтъците, млякото, ваниловата захар, меда и разтопеното масло. Внимателно смесете двете купи. Добавете намачканите сладки картофи и нарязаните ядки. Оформете гладко тесто.
- 4 Разбийте белтъците с миксер докато се оформят връхчета. С помощта на шпатула добавете белтъците в сместа за палачинките със сгъващи движения.
- 5 Загрейте малко масло в тиган и пригответе палачинките (около 2-3 с.л. от сместа за една палачинка). Пържете около 3 минути от двете страни и внимавайте когато ги обръщате.
- 6 Поставете готовите палачинки в тава покрита с хартия за печене и запечете за около 5 минути във фурната.
- 7 Пригответе крема като разбийте битата сметана с изварата, канелата и ваниловата захар.
- 8 Разпределете палачинките по чинии, добавете крем отгоре и поръсете с пудра захар. Поднесете с малиново сорбе.

