

Gundel Palacsinta

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~332 kcal

Açılış 2/10

Gundel palacsinta, cevizli içi ve çikolatalı sosuyla Budapeşte lokantalarında en tanınmış gösterişli krep tatlılarındandır.

Malzemeler

Krep için

- 180 gr Un
- 300 ml Süt
- 2 adet Yumurta

İç için

- 1 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Toz şeker

Sos için

- 100 gr Bitter çikolata
- 120 ml Krema

Yapılış

- Un, süt ve yumurtayı pürüzsüz krep hamuru olana kadar çırpın.
- Krep hamurunu 10 dakika dinlendirin, un suyu çeksin.
- Krepleri tavada ince tabaka halinde 15 dakika içinde tek tek pişirin.
- Ceviz, şeker ve sütü 4 dakika ısıtıp hazırlayın.
- Cevizli içi kreplere sarın.
- Çikolata ve kremayı bitip sos yapın kreplerin üstüne dökün.

PÜF NOKTASI

Krepleri ince tutmak katlarken iç harcını eşit dağıtın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine sıcak çikolata sosu gezdirerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiř