



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kóhári Éva



BÉCSI PALACSINTA GLUTÉNMENTESEN

A gluténmentes diétán lévőknek sem kell lemondaniuk a tökéletesen tekerhető, vékony palacsintáról. Ez a palacsinta megszólalásig hasonlít a hagyományoshoz. Aki tejfehérje-érzékeny, nyugodtan készítse a tésztát buborékos vízzel, én is így szoktam, ha a kisfiam is eszik belőle. A palacsinták királya véleményem szerint a friss citromtól enyhén savanykás, túrós töltelékkel készített bécsi palacsinta. Akkor az igazi, ha a széle kissé ropogósra sül, a belsejében szinte egybeolvad a palacsinta tésztája és a habos, túrós töltelék. Az aszalt áfonya helyett nyugodtan használhatunk mazsolát is.

HOZZÁVALÓK A PALACSINTÁHOZ

200 g Schär C mix liszt
2 db Auchan tojás
140 g tej
200 g buborékos víz

20 g Auchan étolaj
1 csomag Auchan
vaníliás cukor
1 csipet só

HOZZÁVALÓK A TÖLTÉLEKHEZ

350 g Auchan túró
100 g Auchan vaj
100 g cukor
2 db Auchan tojás
1 db citrom
1 marék Auchan aszalt
áfonya

HOZZÁVALÓK AZ ÖNTETHEZ

250 g tejszín
50 g cukor
2 db Auchan tojás
ALLERGÉNEK

- 1 A palacsinta hozzávalóit keverjük csomómentesre. Forrósítsuk fel a palacsintasütőt és süssünk vékony palacsintákat. Mivel nekem elektromos sütőm van, ezért óriási nagy palacsintákat tudok rajta sütni. Hagyományos palacsintasütővel természetesen több, kisebb palacsinta lesz ebből a mennyiségből.
- 2 A töltelékhez a tojások fehérjét verjük kemény habbá. A tojások sárgáját keverjük össze a cukorral és a vajjal. Ehhez keverjük a túrót, a citrom reszelt héjét és ízlés szerinti mennyiségű frissen facsart citrom levét, aszalt áfonyát, majd lazítsuk a tojáshabbal.
- 3 Az öntethez keverjük össze a cukrot, a tejszínt és a tojásokat.
- 4 A palacsintákat töltsük meg a túrós krémmel. Egy tűzálló tálat kenjünk ki vékonyan vajjal. A palacsintákat a méretüktől függően vágjuk félbe, vagy harmadoljuk és fektessük sorba a táliba úgy, hogy félig fedjék egymást.
- 5 Locsoljuk meg az öntettel.
- 6 Tálaljuk porcukorral megszórva.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

