

# Torta od palačinki

Savršene Dr. Oetker palačinke uz puding s okusom vanilije

oko 8 porcija



uspijeva lako

do 30 Min.



## Sastojci:

### Potrebno:

Tava  
okrugli kalup 18cm

### Smjesa za palačinke:

1 omot Dr. Oetker Palačinki  
400 ml mlijeka

### Nadjev:

1 omot Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije  
500 ml mlijeka  
50 g šećera  
250 g svježeg sira  
250 g džema od crvenog ribizla

### Ukrašavanje:

miješanog bobičastog voća

- 1 Tijesto za palačinke pripremite prema uputama na omotu. Iz pripremljenog tijesta ispecite otprilike 12 palačinki promjera otprilike 15 cm i ostavite ih da se ohlade.
- 2 Za pripremu nadjeva skuhaite prah za puding s mlijekom i šećerom prema uputama na omotu. U vruć puding dodajte svježi sir i miješajte pjenjačom dok ne postane glatko.
- 3 Ohlađenu palačinku namažite džemom od ribizla i stavite ju u kalup za torte. Stavite tanki sloj nadjeva od pudinga i sira. Ovaj postupak ponavljajte dok ne iskoristite sve palačinke.
- 4 Ukrasite ostatkom nadjeva od pudinga i sira i bobičastim voćem. Ostavite desert na otprilike 2 sata u hladnjaku kako bi se stisnuo.