



# HRK-HRK OLÉ Palačinky s krémem a borůvkami

10 kusů



Jednoduchý

do 40 Min.



## Na těsto:

1 balení Palačinky Dr. Oetker  
Dr.Oetker  
500 ml voda  
3 PL olej

## Na krém:

340 g kompot borůvkový (i se šťávou)  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Crème Olé vanilka  
příchuť Dr. Oetker Dr.Oetker  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

## Na ozdobení:

125 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balení Topping čokoláda Dr.  
Oetker

## Ještě potřebujeme:

- 1 Palačinky připravíme podle návodu na obale a usmažíme na pánvi.
- 2 Na krém vlijeme do uzavíratelné mísy o objemu 3 l kompot i se šťávou, smetanu, Crème Olé a smeta-fix. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin) tak, aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě důkladně promícháme metličkou nebo vařečkou, abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do krému
- 3 Na ozdobení vyšleháme smetanu ke šlehání elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha
- 4 Vychladlé palačinky plníme krémem, přeložíme na čtvrtky a na povrchu ozdobíme šlehačkou a toppingem.