

# Gratinirane palačinke sa šargarepom

12 tanjih palačinki

## Fil

350 g krupno rendane šargarepe  
150 g šećera  
100 g margarina  
sok od  $\frac{1}{2}$  limuna  
150 g krupno mlevenih lešnika  
2 kašike džema od pomorandže  
150 g suvih šljiva  
1 kesica burbon vanila šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića  
1 dl mleka (po potrebi)

## Royal masa

3-4 dl mleka  
3 jaja  
30 g istopljenog margarina  
50 g smeđeg šećera  
1 kašičica praška za pecivo

## Način pripreme

1. Ispržiti palačinke.
2. U šerpu ili tiganj srednje veličine staviti šećer i mlevene lešnike i na umerenoj vatri ostaviti da krene da se karamelizuje. Dodati margarin i mešati da se margarin istopi. U tom momentu karamelizovani šećer će krenuti da se stvrdnjava, ali kada se doda limunov sok proces kristalizacije će prestati. Dodati burbon vanila šećer, muskatni oraščić, rendanu šargarepu, džem od pomorandže i sitno seckane suve šljive. Ostaviti da se krčka, uz povremeno mešanje, na tihoj vatri da bi šargarepa omekšala i da bi se komadi karamela istopili.
3. U većoj posudi pomešati sve sastojke za royal masu i umutiti mikserom.
4. Smlačenim filom u tankom sloju namazati svaku palačinku i umotati. Nafilovane palačinke iseći na pola i ređati u dublju modlu za hleb obloženu papirom za pečenje.
5. Peći u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 40 minuta.
6. Servirati sa prah šećerom.