

# Gundel palačinke

4 palačinke

## Fil

150 g mlevenih oraha  
100 g krupno seckanih oraha  
2 dl neutralne pavlake za kuvanje  
50 g suvog grožđa  
rendana kora pomorandže  
1 kašičica cimet šećera  
1 kašičica arome ruma  
1 kašika voćnog namaza od kajcija sa medom

## Čokoladni preliv

2 žumanca  
50 g tamne čokolade  
20 g kakao praha  
120 g prah šećera  
20 g margarina sa ukusom vanile  
2 dl mleka  
1 kesica vanilin šećera  
 $\frac{1}{4}$  kašičice ljute začinske mlevene paprike

## Dekoracija

šlag  
sveže maline

## Način pripreme

1. Suvo grožđe preliti sa malo vruće vode i ostaviti da malo omekša.
2. U posudu za mešanje dodati orahe (mlevene i krupno seckane) i sve ostale suve sastojke za fil. Dobro promešati i dodati pavlaku, aromu ruma. Mešati dok se ne dobije kompaktna smesa i na kraju dodati omekšalo ocedeno suvo grožđe i namaz od kajcija i meda. Još jednom promešati. Ako je fil previše gust dodati još malo pavlake.
3. U vatrostalnu posudu za mešanje staviti žumanca, šećer i vanilin šećer i mleko. Mešati mikserom dok se ne dobije kremasta tekstura. Kuvati na pari, na tihoj vatri, uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Dobijeni krem ne sme da proključa. Dodati kakao, čokoladu i ljutu začinsku papriku i mešati dok se potpuno ne istope i sjedine sa kremom. Skloniti sa vatre i dodati margarin. Mešati dok se margarin ne istopi. Ostaviti da se preliv malo ohladi.
4. Nafilovati palačinke, presaviti ih u oblik trougla i servirati sa toplim prelivom.

5. Dekorirati šlagom i svežim malinama.