

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.