

Šumadijske palačinke

Palačinke

3 jaja
300 g brašna
2 dl mleka
2 dl vode
 $\frac{1}{2}$ kašičice praška za pecivo
2 kašike ulja
1 prstohvat soli

Fil

3 dl mleka
1 dl rakije
malo vode
500 g oraha
300 g suvih šljiva
100 g crne čokolade
100 g suvog grožđa
150 g šećera
2 kesice vanilin šećera
200 g ulupanog šlaga

Šam

9 belanaca
800 g šećera

Dekoracija

slatko od šumskih jagoda

Način pripreme

1. U odgovarajuću posudu staviti jaja, prašak za pecivo, brašno, mleko, vodu i so. Masu sjediniti mikserom. Po potrebi dodati još vode da masa ne bude pregusta. Dobijenu masu peći u podmazanom tiganju sa obe strane.
2. Potopiti šljive i grožđe u toplu vodu i ostaviti ih da malo odstoje kako bi omekšale. Šljive koje su odstojale u vodi, ocediti od tečnosti, iseći na sitno i preliti ih rakijom, pa ih ostaviti da na tihoj vatri da ispari alkohol.
3. Staviti mleko na tihu vatru da provri, dodati mu šećer, a kad mleko prokuva dodati mu mlevene orahe i lepo sve sjediniti, zatim spojiti sa suvim voćem ocedenim od tečnosti, pa dodati vanilin šećer i čokoladu. Ostaviti da se prohladi. Ulupati šlag. Kada se masa prohladi dodati 4 kašike šlaga i sve sjediniti, pa filovati palačinke kao tortu. Ostaviti u frižideru da se

ohladi.

4. **Šam:** Belanca i 150 g šećera staviti da se mute u mikseru. Preostali šećer pomešati sa malo vode i staviti na tihu vatru da se kuva dok se ne dobije gust sirup. Kada se belanca nalupaju u lepu čvrstu masu polako mu dodavati vruć kuvani šećer (sirup) uz stalno mešanje miksera. Mutiti mikserom sve dok se ne dobije gust kompaktn šam. (Šam će isprva biti topao zbog sirupa, ali će se mešanjem ohladiti). Kada je šam gotov sipati ga u dresir džak i ukasiti tortu od palačnaka.

5. Rernu ugrejati na 250 stepeni tako da radi samo gornji grejač i kratko staviti tortu u rernu da šam dobije malo boje.

6. Dekorirati sa slatkim od šumskih jagoda.