

Meggyes -mákos palacsinta torta

Hozzávalók:

12-14 palacsinta töltelékhez:

- 1 bögre cukros darált mák,
- 1 bögre tej,
- 1 citrom reszelt héja
- 1 üveg magozott meggykompót 3/4 része;

a csokimázhoz:

- 10 dkg porcukor,
- 3 evőkanál tej,
- 3 evőkanál kakaó
- 5 dkg vaj vagy margarin

A cukrozott-darált mákot a tejben rövid ideig péppé főzzük, majd belekeverjük a reszelt citromot.

A tűzálló tálba helyezendő palacsintákat az utolsó kivételével egyenként bekenjük a mákos péppel, melybe meggysemeket tapasztunk.

Közvetlenül kínálás előtt mikrosütőben jól megmelegítjük a rakott palacsintákat.Közben a mázhoz a cukrot, a kakaót és a tejet felforrásig kevergetjük, majd tűzről levéve belekeverjük a vajat vagy margarint.

A mikrosütőből kivéve óvatosan tortatálra borítjuk a palacsintákat, és rácsorgatjuk a csokimázát. A félretett meggysemekkel díszítjük.

Melegen kínálhatjuk ezt a finomságot teával uzsonna vendégeinknek ilyenkor tél végén . .