



AMERICAN PANCAKES – SOMMERSPECIAL (PANCAKETORTE UND MINI-PANCAKESPIESSE)

Zutaten:

250 g glattes Mehl
2 geh. TL Backpulver
½ TL Backnatron
1 gestr. TL Salz
50 g Zucker

300 ml Milch
1 TL Zitronensaft
2 Eier
60 g Butter
etwas geriebene Zitronenschale



Zubereitung:

- In einer Schüssel vermischt ihr alle trockenen Zutaten.
- In einer zweiten die Milch mit dem Zitronensaft und lasst die Mischung 1-2 min stehen.
- In einer dritten Schüssel mixt ihr die Eier auf höchster Stufe bis sie hell und cremig sind.
- Lasst die Milchzitrone Mischung und die geschmolzene Butter in die Eimasse einrinnen.
- Fügt auch die trockenen Zutaten hinzu und rührt nur so lange mit dem Mixer bis die Zutaten alle schön vermengt sind und keine größeren Klümpchen zu sehen sind. Die Masse ist um einiges dickflüssiger als eine klassische Palatschinkenmasse.
- Erhitzt die Pfanne unter Zugabe von ein wenig Butter oder Öl, allerdings nur für den ersten Pancake. Alle weiteren werden ohne Butter oder Öl ausgebacken, weil sie so eine gleichmäßigere und schönere Bräunung erhalten.
- Gebt immer etwa einen kleinen Schöpfer voll Masse in die Mitte der beschichteten Pfanne. Backt sie ca. 2 min auf jeder Seite (max. auf Stufe 4-5 von 9) bis sie schön braun sind und sich etwas aufgeblasen haben.
- Für die Mini-Pancakes, gebt die Masse in einen Spritzbeutel und schneidet ein kleines Loch hinein. Spritzt mehrere kleine Pancakes in die Pfanne und wendet sie nach ein paar Sek.
- **Für die Spieße** bereitet verschiedene Sorten Früchte vor und schneidet sie in Scheiben. Bestreicht einen Mini-Pancake mit Nussnougataufstrich oder Marmelade, gebt ihn auf einen langen Spieß, dann 2-3 Sorten von Früchten darauf und wieder einen Pancake usw.
- **Für die Torte** bereitet ihr eine Creme aus 3 EL Mascarpone und 1 EL Puderzucker zu. Mit dieser Mischung bestreicht ihr einige größere Pancakes und jeden davon belegt ihr mit Früchten und stapelt sie aufeinander bis ein Turm bzw. eine kleine Torte entsteht.
- Dekoriert sie nach Wahl und genießt diese Sommervarianten mit ihrem fabelhaften Aussehen und ihrem Geschmack.



AMERIČKE PALAČINKE – LJETNI SPECIJAL (TORTA I RAŽNJIĆI)

Sastojci:

250 g glatkog brašna
2 vrhom pune kašičice praška za pecivo
½ kašičice sode bikarbone
1 vrhom ravna kašičica soli
50 g šećera

300 ml mlijeka
1 kašičica soka od limuna
2 jaja
60 g maslaca
malo naribane korice od limuna



Priprema:

- U jednoj posudi pomiješajte sve suhe sastojke.
- U drugoj pomiješajte mlijeko sa sokom od limuna i ostavite 1-2 min da odstoji.
- U trećoj posudi mikserom na najjačoj brzini pjenasto umutite jaja pa postepeno dodajte mlijeko i otopljeni maslac.
- Suhe sastojke postepeno sipajte u mokre i mikserom mutite samo onoliko koliko je potrebno da se razbiju grudvice. Smjesa je malo gušća nego za obične palačinke.
- Zagrijte tavu srednje veličine. Pomastite je samo za prvu turu, tj. prvu palačinku. Sve ostale pečete bez ulja ili maslaca u tavi jer će tako imati ljepšu boju.
- Stavljajte po jednu malu kutljaču smjese u sredinu tave (ako želite da imate veće i lijepo okrugle palačinke).
- Pecite ih ca. 2 min na svakoj strani na srednjoj vatri (max. 4-5 od 9) dok ne porumene i dok se malo ne napušu.
- Ako pravite mini-palačinke, stavite smjesu u špric kesicu, napravite rupicu i špricajte male palačinke u tavu, kojima je potrebno samo nekoliko sekundi na svakoj strani.
- **Za ražnjiće** pripremite razne vrste voća i narežite ih na kolutove. Na ražnjiće stavite prvo jednu mini-palačinku premazanu nutellom ili marmeladom pa 2-3 vrste voća pa ponovo palačinku itd.
- **Za tortu** pomiješajte 3 kašike mascarpone sira sa 1 kašikom šećera u prahu. Ovom kremom premažite jednu veliku palačinku. Po njoj poredajte voće po želji pa ponovo drugu palačinku premazanu kremom itd. dok ne napravite malu kulu tj. tortu od palačinki.
- Ukrasite je po želji i uživajte u izgledu i ukusu ovih ljetnih varijacija.