



Вишнёвый Пан-Кекс

Vişneli Pankek



2 яйца
1 стакан молока
2 стакана муки
Щепотка соды
Щепотка соли
Пол пакетика ванилина
Для жарки :
10 чайн.ложек раст.масла
Для вишнёвого желе :
1 стакан вишни без косточек
2 стакана воды
Пол стакана сахара
2 столов.ложки пшеничного крахмала

- # Яйца, молоко, просеянную муку взбить до получения однородной массы.
- # Посыпать соль, соду и ванилин, взбить.
- # На маленькую тефлон.сковороду налить 1 чайн.ложку раст.масла.
- # Налить немного теста и обжарить до розового цвета с обоих сторон.
- # Должно получиться приблизительно 10 блинов.
- # Блины сложить друг на друга и оставить остывать.Приготовить вишн.желе.
- # В кастрюльку положить вишню, сахар,крахмал, налить воду, перемешать.
- # Поставить на средний огонь и варить до образования густого и прозрачного желе.
- # На каждый блин намазать вишнёвое желе. Должно получиться два 5-ти слойных пан-кекса.
- # Порезать на треугольные кусочки и подавать к столу.

Пан- кекс меньше и толще чем обычные блины.