**Palačinky - palacsinta**

400 g zelfrijzende bloem  
4 eieren  
4 dl melk  
2 dl spuitwater  
12 g vanillesuiker  
snuifje zout  
boter  
[roomijs](https://www.creatief-koken.be/basis/3118.htm)  
bloemsuiker

appeltjes  
chocoladesaus  
bloemsuiker  
Tuzemsky rum  
(of andere bruine rum)  
suikersiroop  
roomijs  
slagroom  
fondant chocolade  
room

Roer een glad beslag van de bloem, losgeklopte eieren en de melk. Meng met de vanillesuiker en een snuifje zout. Voeg bruiswater toe tot het beslag de juiste dikte heeft. Het mag behoorlijk vloeiend zijn.

Verhit een eetlepel boter in een koekenpan. Schep er een pollepel beslag in, verdeel het gelijkmatig al draaiend met de pan. Bak de flensjes op gevoel een paar minuten aan beide kanten. Stapel ze tussen twee borden.

Schil een paar appeltjes en verdeel ze in partjes. Laat die een half uurtje marineren op kamertemperatuur in een mengsel van Tuzemsky rum en suikersiroop. Laat de appelbrokjes uitlekken voor het opdienen.

Maak een chocoladesaus. Smelt een paar repen fondant chocolade in een paar eetlepels room, au bain mary.

**Op het bord**. Een dichtgeplooid of opgerold flensje met appelvulling. Daarover wordt chocoladesaus gegoten. Je kan er een bolletje roomijs bij serveren, met een toefje slagroom.  
Het geheel wordt afgewerkt met wat bloemsuiker.