



Hongarije

Gundel palacsinta

Flensjes à la Gundel

250 gr. bloem
4 dl. melk
2 eieren
20 gr. suiker
1 snufje zout
koolzuurhoudend water
olie

250 gr. suiker
200 gr. gemalen walnoten
50 gr. rozijnen
3 dl. room
1 el. rum
geraspte citroenschil

50 gr. donkere chocolade
2 eierdooiers
2 el. suiker
1 el. rum
1 tl. cacaopoeder
1/2 el. zachte boter
1/2 dl. melk
1/2 tl. vanillesuiker

Meng de ingrediënten voor de flensjes. Doe er een klein beetje bruiswater bij zodat je een mooi, glad, dun beslag hebt. Smeer een koekenpan in met olie en bak er acht flensjes in, aan beide kanten mooi lichtbruin. Leg ze even apart.

(De pannenkoekjes kun je ook van tevoren bakken. Bewaar ze dan tussen bakpapier, dan blijven ze zacht en kun je ze voor gebruik makkelijk vouwen).

Laat de rozijnen voor de vulling een half uurtje weken in 1 el. rum.

De vulling maak je door de gemalen walnoten te mengen met de suiker, de room en de citroenschil. Roer er ook de geweekte rozijnen (met de rum!) door. Verdeel het mengsel over de flensjes en vouw ze dan twee maal dubbel, zodat je driehoeken krijgt.

www.ajvar.nl



Hongarije

Leg de gevulde pannenkoekjes in een met boter ingevette koekenpan en warm ze heel rustigjes goed door. Ondertussen maak je de chocoladesaus.

Smelt de chocolade au bain marie. In een ander pannetje verwarm je de melk. Dat gaat samen met 1 el. rum en 2 el. suiker bij de gesmolten chocolade. Klop de eierdooiers los met de boter en de vanillesuiker. Meng er het cacaopoeder door. Laat de chocoladesaus een beetje afkoelen, roer er dan het eiernmengsel door en verwarm het dan weer tot heet.

Leg de warme pannenkoekjes op voorverwarmde borden, giet er de (hete) chocoladesaus over en zet ze onmiddellijk op tafel.