

Dessert:

Pandekager med nutella & kagecreme/søde jordbær



Pandekager ca. 10 stk.

2 æg
3 spsk. smør
1 spsk. solsikkeolie
1 spsk. sukker
1 tsk. vaniljesukker
 $\frac{1}{2}$ tsk. salt
250 g mel
 $\frac{1}{2}$ l mælk

Kagecreme

75 g sukker
3 stk. æggeblomme
 $2\frac{1}{2}$ tsk. sødmælk
 $\frac{1}{2}$ vaniljestang
20 g majsstivelse (*fejl i opskriften fra den 22. 01.19, der stod 200 g.!*)



Fyld

8 spsk. nutella
200 g jordbær (*evt. sukker*)
1 dl flormelis

Tilberedning

Pandekager

Pisk alle ingredienserne godt sammen, til melet er helt opløst, ca. 1 min.

Steg pandekagerne én ad gangen i fedtstof på en middelvarm forvarmet pande.

Kagecreme

Flæk vaniljestangen på langs, skrab kornene ud. Kog sammen med mælken.

Pisk æggeblommerne luftige og hvidlige med sukkeret.

Rør majsstivelse i. Hæld kogende vanilje-mælk i æggesnapsen. Pisk sammen, og hæld tilbage i gryden.

Kog under kraftig piskning ca. et min. Køl ned.

Pandekager med fyld

Smør Nutella ud på afkølede pandekager, og fordel kagecreme forsigtigt i et lag ovenpå.

Skær jordbærrene i små tern, og fordel dem jævnt på kagecremen.

Rul pandekagerne så stramt som muligt, uden at de går i stykker.

Pynt med sigtet flormelis og lidt ekstra jordbær.

22-01-2019