

Crepes Suzette Pandekagelagkage | Liv Martine

8 - 10 portioner

 for let øvede Op til 90 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Dr. Oetker engangssprøjtetpose

stjernetyl, flerrillet

Appelsincreme med romaroma:

3 blade Dr. Oetker Husblas

revet skal fra 1 ubehandlet appelsin

2 spsk. Dr. Oetker Romaroma

4 dl piskefløde

1 dl friskpresset appelsinsaft

150 g hvid chokolade fint hakket

1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

Pandekagedej:

4 ½ dl sødmælk

½ dl øl

130 g rørsukker

2 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

130 g smeltet smør

6 æg str. M/L

revet skal fra 1 ubehandlet appelsin

300 - 400 g hvedemel

smør til stegning

Karamelfyld:

Dr. Oetker Toffee Dessertsauce

Pynt:

Dr. Oetker Mandelsplitter

revet skal fra 1 ubehandlet appelsin

Bag live med Liv:

Denne opskrift blev bagt af Liv Martine. Du kan se hele live udsendelsen på Youtube her: [Crepes Suzette Pandekagelagkage | Bag live med Liv Martine.](#)

1 Appelsincreme med romaroma:

Læg husblas i blød i koldt vand.

Riv skallen af to appelsiner, sæt halvdelen tilside til pandekagedejen, den anden skal bruges om lidt. Pres saften fra appelsinerne og mål 1 dl af.

Kom romaroma, piskefløde og appelsinsaft i en kasserolle og varm det op til lige under kogepunktet. Hæld den varme blanding over den hakkede hvide chokolade ad tre omgange. Rør imellem hver omgang indtil al chokoladen er smeltet og massen er ensartet. Klem husblasset fri for vand. Rør den i den varme chokoladeblanding til husblasset er opløst. Rør vaniljepasta og fintrevet appelsinskal i. Hæld cremen i en frysepose, og kom den i fryseren indtil den er gennemkold, dette tager ca. 1 time. Imens laves pandekagerne.

② Pandekagedej:

Bland alle ingredienser på nær melet og pisk det sammen med en håndmixer. Sigt melet i blandingen, start med 300 g. Tilsæt mere mel indtil blandingen får en lind konsistens, det er ikke sikkert at al melet skal bruges. Pisk dejen grundigt indtil der ikke er flere klumper i.

Varm en stegepande op på middel varme og kom lidt smør på. Hæld lidt dej på panden og drej den rundt, så dejen fordeles i et tyndt lag på hele panden. Bag pandekagerne ved moderat varme på begge sider. Lad dem køle helt af inden kagen samles.

③ Samling:

Kom den afkølede romcreme i en skål og pisk den op med en håndmixer, indtil den får samme konsistens som fast flødeskum. Tag 1/3 del af cremen fra og kom det i en sprøjtepose med en flerrillet stjernetyl, dette skal bruges til at pynte kagen.

Kom en pandekage på et serveringsfad. Smør hele pandekagen med et meget tyndt lag af romcremen. Kom lidt Toffee Dessertsauce på og læg derefter den næste pandekage ovenpå. Fortsæt på denne måde indtil alle pandekagerne er brugt eller der ikke er mere creme.

④ Pynt:

Tag sprøjteposen med cremen og sprøjt dutter på toppen af kagen.

Rist mandelsplitterne på en pande til de får en let gylden farve. Drys kagen med de ristede mandelsplitter og lidt revet appelsinskal.

Tip:

Hvis du ønsker en skarp kant på kagen, så brug en kagering som udstikker på hver tilberedte pandekage. På den måde bliver alle pandekagerne lige store og du får et mere ensartet resultat, når du samler kagen.