


# Pandekagekage med Chokolademousse

8 - 10 portioner

 for let øvede Op til 75 Min.

## Ingredienser:

### Redskaber:

håndmixer  
Dr. Oetker engangssprøjteposer  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 8 mm  
Dr. Oetker vinkelpalet - lille

### Kakaopandekager:

3 æg str. M/L  
9 dl mælk  
450 g hvedemel  
50 g Dr. Oetker Baking Cocoa  
½ tsk. salt  
2 spsk. sukker  
2 spsk. Dr. Oetker Økologisk Vaniljesukker eller Dr. Oetker Vaniljesukker med Bourbon Vanilje  
smør eller oliemargarine til stegning

### Chokolademousse:

2 breve Dr. Oetker Cake Mousse Chocolate  
5 dl letmælk

### Pynt:

Dr. Oetker Choco Sauce  
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls - sølvkugler med chokoladecenter

## 1 Kakaopandekager:

Pisk æg sammen med halvdelen af mælken. Tilsæt de tørre ingredienser, si evt. kakaopulver med melet for at undgå klumper, og pisk sammen til en tyk masse.

Rør den tykke dej jævn, indtil der ikke er flere klumper. Tilsæt den resterende mælk lidt efter lidt til dejen har den rette konsistens.

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 pandekagen ved moderat varme på begge sider. Gentag med resten af dejen. Lad pandekagerne køle af.

## ② Chokolademousse:

Bland brevenes indhold med letmælk. Pisk med en håndmixer ved lav hastighed i 1 minut og herefter i 4 minutter ved høj hastighed til moussen er luftig.

Kom 3-4 spsk. mousse i en sprøjtepose med stjernetyl, læg den til side.

Kom en pandekage på et serveringsfad, smør den med et tyndt lag af moussen, brug gerne en vinkelpalet til at sprede moussen ud i et jævnt lag, kom en anden pandekage ovenpå. Gentag til der ikke er flere pandekager eller mousse. Slut af med en pandekage.

## ③ Pynt:

Kom chokoladesauce ud over hele toppen af kagen, smør det ud i et jævnt lag med en vinkelpalet. Lad lidt sauce dryppe ned over kanten. Sprøjt 3-4 små toppe mousse ud på toppen af kagen langs kanten. Slut af med at pynte med lidt Chocolate Silver Pearls.

## Tip:

Prøv også vores opskrift på [Crepes Suzette Pandekagelagkage](#) bagt af Liv Martine.