

Pink Pandekagelagkage med Ombre-effekt

8 - 10 portioner

 for let øvede  Op til 75 Min.

1 Pandekager med ombre effekt:

Pisk æg sammen med halvdelen af mælken. Tilsæt de tørre ingredienser, 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.

Kom et par dråber rød farve i dejen, så den farves svagt lyserød. Gentag dette imellem hver pandekage der bages, så dejen gradvist bliver mere og mere rød for hver pandekage.

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 middel varme på begge sider.

Lad pandekagerne køle af.

Ingredienser:

Redskaber:

håndmixer

Pandekager:

3 æg str. M/L

9 dl letmælk

500 g hvedemel

½ tsk. salt

2 spsk. sukker

2 spsk. Dr. Oetker Økologisk

Vaniljesukker, eller Dr. Oetker

Madagascar Bourbon Vaniljesukker

smør eller margarine til stegning

Dr. Oetker Concentrated Red Colour

Jordbærmousse:

2 breve Dr. Oetker Cake Mousse

Strawberry Taste

4 dl letmælk

Pynt:

Dr. Oetker Forest Fruit Dessertsauce

friske hindbær

blåbær

citronmelisse

2 Jordbærmousse:

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

Anret kagen ved at lægge de afkølede pandekager sammen med et tyndt lagt mousse imellem hver pandekage. Start med den rødeste pandekage i bunden af kagen og læg pandekagerne så kagen gradvist bliver lysere mod toppen. Afslut med et lag mousse.

3 Pynt:

Pynt med lidt Forrest Fruit Dessertsauce i en halvemåne på kanten af kagen, så det løber ned langs siden. Kom friske hindbær og blåbær ovenpå dessersaucen. Pynt med lidt citronmelisse.

Server kagen med ekstra Forest Fruit Dessertsauce til.

**Tip:**

Find en masse andre lagkageopskrifter og inspiration på vores [lagkagemaside](#).