



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. februar 2023

## Dessert

### Pandekager med citroncreme og hindbærcoulis (4 personer). (Der bliver ca. 10 pandekager af opskriften).

**Ingredienser: Pandekager:** 6 æg, 50 g sukker, 250 g mel, 1 knsp salt, 5 dl mælk, 75 g smeltet smør, smør til stegning. **Citroncreme:** 1 1/4 dl citronsaft, 3 æg, 160 g sukker, 200 g smør. **Coulis:** 250 g hindbær, 1/2 dl vand, saft af 1/2 citron, 50 g florsukker.

#### Fremgangsmåde:

Bland æg, sukker, mel og salt sammen. Pisk mælken i og derefter det smeltede smør. Lad dejen hvile i 1 time. Steg pandekagerne i lidt smør og hold dem lune.

**CITRONCREME:** Pisk citronsaft, æg og sukker sammen i en gryde og kog det forsigtigt op under piskning. Skær smørret i tern og pisk det i lidt ad gangen, til det tykner. Afkøl cremen på køl.

**COULIS:** Kom hindbær og vand i en lille gryde. Bring gryden i kog og lad bærrene koge i ca. 5 minutter. Stik en stavblender i gryden og blend til en cremet hindbærsovs. Har man ikke en stavblender, eller ønskes en grovere konsistens, så nøjes med at røre bærrene igennem med en ske.

Smag til med sukker, vaniljesukker og citronsaft. Lad hindbærcoulisen afkøle.

#### Servering:

Læg 1 spsk creme i midten af pandekagen, fold pandekagen sammen over cremen og vend pandekagen med folden nedad. Lun hindbærcoulisen og server den til.

