



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. juni 2016

Dessert

Rådhuspandekager (10-12 stk.).

Ingredienser:

Pandekager: 3 æg, 100 g hvedemel, 75 g sukker, 2½ dl mælk, 50 g smeltet smør, 1 spsk smør til stegning.

Appelsincreme: 1 vaniljestang (kornene og den tomme stang), ½ l sødmælk, 40 g majsstivelse, 1 æggeblomme, 75 g sukker, 2 blade husblas, 2 tsk sukker, 1 lille glas orangelikør eller appelsinjuice, 2 tsk fintrevet appelsinskal, 1½ dl piskefløde (flødeskum).

Abrikossyltetøj: 15 tørrede abrikoser, 75 g sukker, ca. 1½ dl vand.

Pynt: Mandelsplitter og appelsinstrimler (julienne).

Pisk æggene sammen med mel, sukker og lidt mælk. Tilsæt smør og resten af mælken lidt ad gangen under piskning. Stil dejen i køleskab 30 minutter.

Steg pandekagerne ved god varme på en slip-let pande, der er ca. 20 centimeter i diameter. Steg kun den første pandekage i smør, for der er rigeligt fedtstof i dejen til at stege i.

Creme: Kom vaniljekorn og -stang i en gryde med mælk, majsstivelse, æggeblomme og sukker. Pisk det godt sammen og kog cremen under omrøring ca. 4 minutter.

Læs husblasbladene i blød i koldt vand 5-10 minutter. Knug vandet ud, kom husblasen i den varme creme og rør, til den smelter. Hæld cremen i en skål og drys med sukker. Lad cremen blive kold og smag den til med orangelikør og appelsinskal. Vend letpisket flødeskum i cremen.

Smør pandekagerne med cremen og rul dem sammen. Læg de fyldte pandekager i et fad med lukningerne nedad.

Abrikossyltetøj: Hak abrikoserne fint og kog dem i en gryde under låg med sukker og vand. Abrikoserne skal småkoge ca. ½ time ved svag varme. Blend evt. til ensartet konsistens. Smør syltetøjet i et jævnt lag på pandekagerne og drys med mandler og appelsinstrimler.

Rådhuspandekagerne opbevares i køleskab til de serveres samme dag.

