Crêpes au chocolat



Ingredienser

Crêpes:
3 dl hvetemel
5 dl melk
4 store egg

Til steking:
formspray eller litt smør (se tips)

Fyll 1:
100 g kokesjokolade
5 ss kremfløte

Fyll 2:
Nutella, Nugatti eller annet sjokoladepålegg

Fremgangsmåte

Bland melet med halvparten av melken. Rør til en tykk og klumpfri rør. Tilsett resten av melken. Visp så inn sammenpiskede egg. La røren svelle i 15 min.

Stek tynne pannekaker i stor stekepanne. Bruk forholdsvis sterk varme og kort steketid. Pass nøye på at pannekakene ikke blir brente, de skal bare får gyllenbrune små flekker på hver side.

Vil du servere "Crêpes" som i Paris, bretter du først pannekakene en gang på midten. Smør på sjokoladesaus (kokesjokolade som er smeltet sammen med kremfløte) eller et tynt lag romtemperert sjokoladepålegg. Brett pannekakene fra hver side mot midten og så sammen til slutt.

Det går også fint å brette pannekakene i fire på vanlig måte (se bildet).

Serveres varme og nystekte!

Tips

"Crêpes" skal være meget tynne pannekaker. De henger sammen likevel fordi pannekakerøren inneholder såpass mye egg. De som steker "Crêpes" i Paris bruker stor takke når de steker, men det går like greit å bruke stor stekepanne. Jeg synes stekeresultatet blir bedre ved bruk av formspray enn ved bruk av smeltet smør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crepes-au-chocolat