Crêpeskake med blåbær og lønnesirup (Pannekakekake)



Ingredienser

Pannekaker:
♥ 8 egg
♥ 3 ss sukker
♥ 7 dl melk
♥ 7 dl hvetemel
♥ 75 g smør

Steking:
♥ smør

Fyll:
♥ 300 g blåbærsyltetøy (se tips)

Pynt:
♥ 200 g friske blåbær
♥ 1 dl lønnesirup (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk sammen egg, sukker og melk med en stålvisp. Pisk inn hvetemel og smeltet smør. La deigen stå og svelle i ca. en halvtime.

Stek pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt smør eller formfett til stekingen dersom du ikke har en veldig god teflonpanne.

Avkjøl pannekakene oppå hverandre så de holder seg myke.

Finn frem et kakefat og begynn å sette sammen kaken. Stryk et tynt lag blåbærsyltetøy på hver pannekake og stable kaken i høyden.

Du trenger ikke å bruke opp alle pannekakene. Husk at det kan bli vanskelig å skjære opp kaken om du stabler den altfor høy. Pass også på at du ikke smører på for mye syltetøy mellom lagene. Jeg brukte 16 lag pannekaker og et helt glass syltetøy, som var litt i overkant kanskje - men kult!

Smør blåbærsyltetøy på den øverste pannekaken av kaken og dryss på ferske blåbær til pynt (syltetøyet gjør at blåbærene holder seg på plass).

Ringle rikelig med lønnesirup over kaken rett før servering.

Tips

♥ Spe pannekakerøren med litt ekstra melk eller vann dersom den tykner underveis.

♥ En quick fix-variant er såklart å kjøpe ferdige pannekaker. Det blir godt det også! Husk da på å varme pannekakene i forkant av at du stabler dem, så de blir helt myke før du legger dem oppå hverandre.

♥ Jeg bruker som sagt blåbærsyltetøyet som heter Wild Maine Blueberry Jam fra Stonewall Kitchen. Syltetøyet har fantastisk smak, inneholder mye bær og er nokså tykt i konsistensen, som er en fordel når man lager denne kaken. Syltetøy fra Stonewall Kitchen fås i mange forskjellige smaker, som alle kjennetegnes av veldig gode råvarer og super kvalitet. Du finner dem blant annet i butikkene til Meny. Send en mail til importøren Oluf Lorentzen på mail firmapost@oluf.no dersom du lurer på hvor du kan få kjøpt produktene der du bor. Jeg har også brukte ekte amerikansk lønnesirup fra Stonewall Kitchen.

♥ Merk at blåbærsyltetøylaget mellom hver pannekake må smøres temmelig tynt. Dette gjelder særlig hvis du stabler kaken veldig høyt, ellers kan kaken lett rase sammen når du skjærer i den. Jeg tok nok litt for mye syltetøy til en såpass høy kake, men det gikk akkurat når jeg skar opp pannekakekaken veldig forsiktig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crepeskake-med-blabaer-og-

lonnesirup-pannekakekake