Crêpeskake med sjokolade og ostekrem (Pannekakekake)



Ingredienser

Pannekaker:
♥ 12 egg
♥ 2,5 dl lettmelk
♥ 1 liter helmelk
♥ 100 g smeltet smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 7 dl hvetemel
♥ 1 dl kakao

Ostekrem:
♥ 250 g kremost
♥ 125 g smør
♥ 400 g melis

Pynt:
♥ 2 ss melis

Fremgangsmåte

Visp eggene sammen med melken, smeltet smør, sukker og vaniljeekstrakt. Sikt inn hvetemelet og rør deigen jevn. Press pannekakerøren gjennom en sikt slik at alle melklumper fjernes.

Del røren i to like store deler. Sikt kakaopulver i den ene delen og visp røren jevn.

Stek lyse og mørke pannekaker. Bruk gjerne en teflonbelagt stekepanne og spray pannen med litt ekstra formfett mellom hver pannekake. Det skal bli ca. 10-12 pannekaker av hver farge. La pannenkakene avkjøles til de er helt kalde.

Pisk sammen romtemperert kremost, smør og melis til en luftig ostekrem.

Legg pannekakene oppå hverandre, annenhver lys og mørk, og smør et tynt lag ostekrem mellom hver pannekake. Sett kaken kjølig slik at ostekremen blir fastere og kaken fester seg slik at den blir lettere å skjære i uten å gå i stykker.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Det er viktig at pannekakene er helt kalde før du setter sammen kaken med ostekremen. Er pannenkakene lunkne, vil ostekremen smelte.

♥ Husk også at det ikke må være for mye ostekrem mellom pannekakene, kun et tynt lag. Sett kaken i kjøleskapet før du skjærer i den. Da vil ostekremen bli fastere og kaken mye lettere å skjære i pene stykker.

♥ Det går an å steke pannekakene kvelden før og sette sammen kaken dagen etter. Husk da å dekke pannenkakene godt til med plast slik at de ikke blir tørre.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crepeskake-med-sjokolade-og-ostekrem-pannekakekake