Franske pannekaker (crêpes) med bringebær og hvit sjokolade



Ingredienser

Franske pannekaker (Crêpes):
♥ 6 egg
♥ 7 dl helmelk
♥ 50 g smeltet smør
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 3,5 dl hvetemel

Bringebærfyll:
♥ 500 g bringebær
♥ 4 ss melis

Hvit sjokoladesaus:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 200 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ 50 g pistasjnøtter
♥ 100 g bringebær

Fremgangsmåte

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

Stek pannekakene på middels varme. Bruk gjerne en teflonbelagt stekepanne og spray pannen med formfett mellom hver pannekake.

Mos sammen bringebær og melis. Fyll pannekakene med bringebærmosen, rull dem sammen og dander dem på tallerkener.

Varm opp kremfløten og tilsett hakket hvit sjokolade. La den hvite sjokoladen smelte sammen med fløten. Avkjøl litt og ringle den hvite, smeltede sjokoladen over pannekakene.

Dryss over hakkede pistasjnøtter og bringebær.

Tips

♥ Pannekakene smaker aller best samme dag de er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/franske-pannekaker-crepes-med-bringebaer-og-hvit-sjokolade