



Pandekager med råvarer i sæson - på menuen

# PANDEKAGER MED CHOKOLADECREME OG BÆR

6 PORTIONER

## PANDEKAGER:

6 stk Danæg Dessert  
pandekager – optøede  
*Varenr: 1009566*

## FRISKT

50 g kørvel  
300 g bær

## CHOKOLADECREME MED HAVSALT:

240 g piskefløde  
160 g chokolade 74 %  
6 g havsalt, fint

## BÆRKOMPOT

200 g friske bær efter  
sæson  
10 sødskærmskapsler  
50 g dessertvin  
30 g citronsaft  
100 g rørsukker

## TILBEREDNING:

1. Fløden koges op sammen med havsalt og hældes over chokoladen. Blandingen piskes til en homogen masse, der derefter køles ned til 5 grader. Herefter piskes massen luftig og kommes i sprøjtepose.
2. Bærene, sødskærmskapsler, dessertvin, rørsukker og citronsaft koges op og koges ind til sirupkonsistens. Sødskærmskapslerne tages op af lagen og det hele blendes til en kompot.
3. De friske bær halveres og kørvelbladene plukkes fra stilken.
4. Anret med dobbelt foldet pandekager og fyld begge rum med chokoladecreme, bærkompot og friske bær. Pynt med frisk kørvel.

TIP: I vores udgave har vi brugt friske krisebær.

