

PANDEKAGER MED CITRONMOUSSE

VENDT MED BIRKES OG TIMIAN

6 PORTIONER

PANDEKAGER:

6 stk Danæg Dessert pandekager
– optøede

Varenr: 1009553

CITRONMOUSSE:

500 g piskefløde

90 g rørsukker

5 bl husblas

100 g citronsaft

60 g timian

6 æggeblommer

50 g birkes

50 g honning

30 g citronverbena

TILBEREDNING:

1. Fløden piskes let til "irish coffe-konsistens" og sættes på køl.
2. Citronsaft, rørsukker og timian koges op og sigtes. Varm citronmassen op igen og pisk æggeblommer i. Bliv ved med at piske over varme til der er en kernetemperatur på 83 grader. Udblød husblasen og smelt den i den varme lage. Sæt citronmassen på køl indtil den er 35 grader.
3. Rist birkes af i ovnen i 10 min ved 70 grader. Efterfølgende køles de af.
4. Vend forsigtigt den piskede fløde og citronmassen sammen og kom birkes i.
5. Støb massen i cylinderrør eller i silikoneforme og frys dem.
6. Varm honningen op og vend citronverbenaen ned i honningen.
7. Anret pandekagen ved at lægge cylindermoussen i pandekagen og rul den op, skær enderne af og pensel pandekagen med honning-verbenaalagen, pynt med birkes og frisk citronverbena.



Daneag.dk/professionel

