Amerikanske pannekaker med salt karamellsaus

Ingredienser



Pannekaker:
♥ 5 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 3 ss sukker
♥ 50 g smør
♥ 3 egg
♥ 3 dl melk

Karamellsaus:
♥ 150 g sukker
♥ 2 ss vann
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 70 g smør
♥ 1 klype maldonsalt (etter smak)

Fremgangsmåte

Start med karamellsausen (og den må gjerne lages dagen i forveien):
Ha sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La blandingen koke uten noen som helst form røring. Du vil se at blandingen først tørker inn ettersom vannet fordamper, og at sukkeret deretter sakte smelter og blir flytende og lysebrunt (prosessen tar ca. 10 minutter).

Først da tilsettes smøret, som er oppdelt i terninger, og du kan rører rundt i karamellen slik at smøret smelter. Ta kjelen av platen.

Kok opp kremfløten i en annen kjele og hell den varme fløten litt og litt i kjelen med karamellen. Karamellen vil da bruse opp, så ikke hell i for mye fløte av gangen. Rør godt og la karamellen småkoke i ca 3 minutter under stadig omrøring. Bland i en liten klype havsalt.

Ta kjelen av platen, hell karamellen over i en liten krukke og la karamellen avkjøles (eventuelt til dagen etter).

Pancakes:
Bland mel og bakepulver sammen i en bolle. I en annen bolle vispes eggene sammen med smeltet smør og sukkeret. Ha det tørre i bollen med eggeblandingen og tilsett også melken. Bland deigen raskt sammen med vispen til den blir klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig i deigen, for da kan den bli seig). La deigen stå og svelle i 15 minutter.

Stek så små, runde pannekaker i stekepanne på middels varme. Pannekakene trenger et par minutter steketid på hver side. Bruk gjerne litt smør eller formspray i pannen så pannekakene løsner lett. Pannekakene skal bli ca 15 cm i diameter og jeg pleier å steke 3 stk om gangen.

Servering:
Server pannekakene nystekte med det du måtte ønske - og gjør du som meg, legger du dem sammen i en høy stabel med karamellsaus i mellom lagene!

Tips

♥ Merk at karamellsausen blir tykkere jo lenger du koker den. Jeg bruker her halv porsjon av min grunnoppskrift på karamellsaus, og kokte den derfor noen minutter kortere enn når jeg lager full porsjon.

♥ Det er en smaksak om du vil ha salt i karamellsausen. Personlig synes jeg den smaker fantastisk med en liten klype maldonsalt, men ikke mer. Prøv deg frem så du finner den kombinasjonen av salt og søtt som du foretrekker.

♥ Karamellsausen kan oppbevares på tett glass med lokk i kjøleskapet. Den blir tykkere når den er kald, så la sausen gjerne stå i romtemperatur en stund før servering, så blir den mer flytende igjen.

♥ Amerikanske pannekaker smaker aller best helt nystekte.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/amerikanske-pannekaker-med-salt-karamellsaus