Crêpeskake med kremost og bringebær (Pannekakekake)



Ingredienser

Pannekaker:
♥ 10 egg
♥ 1 liter lettmelk
♥ 75 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 6 dl hvetemel

Kremostfyll og pynt:
♥ 400 g Apetina Kremost Lett Naturell
♥ 100 g melis
♥ 600 g friske bringebær

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.

Stek lyse, gjerne litt tykke pannekaker i teflonbelagt stekepanne. Spray pannen med formfett mellom hver pannekake. La pannekakene avkjøles til de er helt kalde.

Finn frem et kakefat og legg en pannekake på fatet. Smør på et lag kremost. Sikt deretter litt melis over kremosten. Fordel over noen bringebær, som du deler litt opp i mindre biter med fingrene. Legg på neste pannekake og press den godt ned, særlig der hvor det er bringebærbiter under. Smør på kremost, sikt over melis og

fordel over bringebærbiter. Legg på neste pannekake og gjenta til alle pannekakene er brukt opp.

Pynt toppen av kaken med bringebær som legges tett i tett og gi kaken et melisdryss til slutt.

Tips

♥ Jeg foretrekker å lage pannekakene litt tykke til denne kaken for det gir bedre hold og gjør kaken mer stabil. Jeg bruker lav varme på platen og steker pannekakene i noen minutter for å unngå mørke flekker på dem. Det er viktig at pannekakene er helt kalde før du setter sammen kaken. Er pannenkakene lunkne, vil kremosten smelte.

♥ Bruk friske bringebær fordi frosne bær blir rennende når de tiner.

♥ 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. Det går også fint å sette kaken sammen med kremost, melis og bringebær, og så pynte kaken med bringebær og melisdryss dagen etter. Også da er det viktig at du dekker til kaken med plastfolie, så pannekakene holder seg myke i kantene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crepeskake-med-kremost-og-bringebaer-pannekakekake