

## Apelsincrêpes med mandeltäcke och vaniljglass

4 personer

½ sats pannkakor (se grundreceptet)

2 apelsiner

50 g smör

½ dl socker

½ påse mandelspån (25g)

½ dl färskpressad apelsinjuice + ½ dl apelsinlikör

vaniljglass (se grundreceptet)

1. Sätt ugnen på 225 grader. Stek 4 pannkakor.
2. Skala apelsinerna med en kniv, den vita hinnan ska avlägsnas. Skär ut hinnfria klyftor.
3. Vik 4 pannkakor till fjärdedelar. Lyft upp en flik på varje och fyll med apelsinkött. Lägg över i en ugnssäker form.
4. Smält smöret i en kastrull. Rör ner sockret och låt småputtra i några minuter. Tillsätt mandeln och rör om. Häll i apelsinjuicen och låt puttra i någon minut. Häll i likören. Skeda såsen över crêpsen. Ställ in i ugnen tills de fått vacker färg.
5. Servera med en rejäl klick vaniljglass.

## Grundrecept pannkakor

10-15 pannkakor

3 ägg

6 dl mjölk

2½ dl vetemjöl

½ tsk salt

2 msk flytande margarin

1. Vispa samman äggen med hälften av mjölken.
2. Tillsätt mjölet och vispa till en klimpfri smet. Vispa i resten av mjölken och saltet.
3. Vispa ner margarinet i smeten. Du behöver då inte använda extra fett vid gräddningen.
4. Hetta upp laggen. Häll i ett tunt lager smet. När ytan stelnat och blivit matt är det dags att vända pannkakan. Stek i ytterligare någon minut.

## **Vaniljglass**

4 personer

4 ägg

2 dl florsocker

3 dl vispgrädde

2 tsk vaniljsocker

Dela äggen. Vispa vitorna till hårt skum. Vispa gulorna pösigt med siktat florsocker. Vispa grädden tjockflytande och blanda i vaniljsocker. Blanda grädde/vaniljsocker med gulor/socker. Vänd sist försiktigt ner de vispade äggvitorna. Håll blandningen i en frysform som rymmer ca 2 liter. Ställ in formen i frysen.