

Crêpes med vaniljglass och Chocosauce

Recept på tunna franska pannkakor som toppas med karamelliserade hasselnötter och ljuvlig vaniljglass.

omkring 6 - 8 portioner



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

250 g vetemjöl
4 st ägg
1 msk socker
salt
3,75 dl mjölk
1,25 dl Ramlösa
8 msk matolja
50 g Dr. Oetker Hasselnötter
hackade
50 g socker
1 dl Cointreau-likör eller
apelsinsaft
1 l vaniljglass
Dr. Oetker Chocosås

1 Gör så här:

Sila mjölet i en skål och gör en fördjupning i mitten. Vispa ägg, socker, salt, mjölk och ramlösa och håll en del av det i fördjupningen. Rör försiktigt från mitten och ut och tillsätt försiktigt resten.

2 Låt smeten vila i 20-30 minuter.

3 Värm oljan i en panna och håll sedan i lite av smeten. Grädda crêpsen gyllenbruna. Bryn sockret i en panna och tillsätt hasselnötterna under omrörning.

4 Låt de karamelliserade hasselnötterna kylas av på ett bakpapper.

5 Lägg en glasskula på varje crêpes och dekorera med choco sauce, samt cointreu eller apelsinsaft. Strö över hasselnötter och servera genast.