

Pannkakstårta med chokladmousse

En riktigt måste för chokladälskaren och ett perfekt alternativ till den klassiska födelsedagstårten. Tårtan är byggd av tunna läckra pannkakor varvade med len chokladmousse, toppad med drypande läcker chokladsås och chokladfyllda silverpärlor.

cirka 8 - 10 portioner



Lite träning krävs

● up to 60 Min.



Ingredienser:

Chokladpannkakor:

3 st ägg storlek M-L
9 dl mjölk
450 g vetemjöl
50 g kakao gärna osötad
0,5 tsk salt
2 msk socker
2 msk Dr. Oetker Vaniljsocker
cirka 2 - 3 msk smör till stekning

Fyllning:

2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse
Chokladsmak
5 dl mjölk

Topping:

chokladsås
Dr. Oetker Silver Pearls chocolate

1 Chokladpannkakor:

Vispa äggen med hälften av mjölken. Tillsätt de torra ingredienserna. Sikta eventuellt kakao och mjölet för att undvika klumpar. Vispa samman till en tjock smet. Blanda smeten jämnt tills den är klumpfri. Tillsätt resten av mjölken lite i taget tills smeten har rätt konsistens.

2 Hetta upp en stekpanna och smält lite smör. Håll lite smet i pannen och bred ut så att smeten fördelas till en tunn rundel över hela pannen. Stek pannkakorna på medelhög värme på båda sidor. Undvik att de bränner.

3 Chokladmousse:

Blanda tårtmoussepulvret med mjölk. Vispa med elvisp på låg hastighet i 1 minut och därefter i 4 minuter på hög hastighet tills moussen är luftig. Montera tårtan genom att varva de avsvalnade pannkakorna med ett tunnt lager mousse mellan varje lager. Spara 3-4 msk mousse i en spritspåse med stjärntyll.



Dr. Oetker Sverige AB

- 4 Spritsa 3-4 små toppar med mousse uppe på tårten längs kanten. Fördela sedan chokladsås över hela ovansidan med hjälp av en palett. Låt gärna chokladsåsen rinna över kanten. Dekorera slutligen med Dr. Oetker Silver Pearls Chocolate.

