

# Pink ombre pannkakstårta

En rosa dröm för pannkaksälskare med ombre-effekt. Ombre betyder att färgen skiftar från ljusa till mörka nyanser av samma färg. I detta receptet lär dig hur du enkelt skapar ombre-effekt på ditt bakverk.

omkring 8 - 10 portioner



Lite träning krävs

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Pannkakor:

3 st ägg medelstora  
9 dl mjölk  
500 g vetemjöl  
0,5 tsk salt  
2 msk socker  
2 msk Dr. Oetker Vaniljsocker  
omkring 2 - 3 msk smör eller  
flytande margarin till stekning  
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd

### Jordgubbsmousse:

1 påse Dr. Oetker Tårtmousse  
Jordgubbsmak  
omkring 2,5 dl mjölk

### Dekoration:

omkring 0,5 - 1 l färska  
jordgubbar eller andra färska bär,  
myntablad och hallonsås efter  
smak

## 1 Pannkakor:

Vispa ägg med hälften av mjölken. Tillätt de torra ingredienserna och vispa till en tjock massa. Rör den tjocka smeten jämn och klumpfri. Tillsätt resten av mjölken lite i taget tills smeten har rätt konsistens.

- 2 Värm en stekpanna och lägg i lite smör. Tillsätt ett par droppar av den röda gelfärgen i smeten så att den färgas svagt ljusröd/rosa. Håll lite pannkakssmet på pannan och smeta ut den i cirklar så att smeten fördelar sig tunnt över hela stekpannan. Droppa ytterligare några droppar röd gelfärg i smeten och upprepa momentet mellan varje pannkaka du steker så att pannkakorna gradvis blir mer och mer röda.

## 3 Jordgubbsmousse:

Vispa moussen med mjölk enligt anvisningarna på förpackningen. Moussen ska kännas lätt och luftig. Montera tårtan genom att lägga de avsvalnade pannkakorna på ett fat med jordgubbsmousse emellan. Lägg den mörkaste pannkakan i botten och låt den bli ljusare och ljusare mot toppen. Avsluta med ett lager jordgubbsmousse på toppen.



**Dr. Oetker Sverige AB**

- 4 Dekorera tårtan med färska bär och eventuellt hallonsås innan servering.

