DESSERT

Keiserschmarrn med äppelmos och kall vispgrädde

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **80 min** Portioner: **4**

Det är ursprungligen en dessert från Österrike. Enormt luftiga och äggrika pannkakor.

Tänk på att inte baka dem för hårt, då kan de bli torra. De smakar dessutom allra bäst om de inte är helt genombakade när du river sönder pannkakorna med en gaffel. Servera med äppelmos och vispgrädde. Russinen behöver inte ligga i rom men det är så gott.

80

INGREDIENSER

1 dl russin
0.5 dl rom, valfritt
Pannkakor
4 dl vetemjöl
1 nypa salt
3 dl mjölk 3%
2 dl vispgrädde
6 äggulor
6 äggvitor
smör att steka i

Servering
äppelmos eller stekta äppelklyftor
3 dl vispad grädde

GÖR SÅ HÄR

1. Låt russinen marinera i spriten i minst en timme. Om du inte serverar med äppelmos: Stek äppelskivorna i lite smör och socker.
2. Ta fram två skålar och blanda mjöl och salt i den ena. Tillsätt mjölk och vispa till en jämn smet. Vispa ner äggulorna och grädden.
3. Vispa äggvitorna i den andra skålen till ett hårt skum. Använd ren skål utan fett eller vattenrester. Vänd sedan ner vitorna i smeten.

4 Smält smör i stekpannan. Häll ca ½ cm smet i järnet. Strö över lite russin. Vänd och grädda färdigt på andra sidan. Riv eller skär pannkakorna i mindre bitar medan de fortfarande ligger nästan färdigbakade i pannan.

5 Servera med kall vispad grädde och äppelmos (eller stekta äppelskivor). Strö till sist över ett tunt florsockertäcke.