DESSERT

Pannkakstårta med hallon och pistage

Kock: **Helena Ekman** Tid: **75 min** Portioner: **6-8**

En helt ljuvlig pannkakstårta som passar både barn som vuxna i smaken. Perfekt mellomat till barnen!

Jag tillsatte lite pistagenötter i själva pannkakorna för att få lite smak och textur men det går bra att utesluta vid allergi. Tog också lite färskost/lime i fyllningen för att få fräschör. Glöm inte bort att låta pannkakorna svalna innan montering.

INGREDIENSER

75

4 st ägg
lite salt
0.5 dl krossade pistagenötter
5 dl lättmjölk
1 dl grädde
5 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker

Fyllning
3 dl hallon
300 g färskost
0.75 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
1 dl vispgrädde
1 st zesten

Garnering
2 dl vispgrädde
10 st hallon
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ihop alla ingredienser till pannkakorna och avsluta med att köra med en mixerstav för att få helt slät smet. Stek i pannkakslagg med lite smör. Jag fick ihop 11 pannkakor. Lägg ut på smörpapper för att svalna.

2. Fyllning:Lägg i hallon och mixa sönder. Sila bort kärnorna och blanda med färskost, florsocker och vaniljsocker och vispa ihop. Tillsätt sakta grädde under vispning till en slät kräm. Blanda i zesten.

3. Garnering:Vispa ihop och lägg i en spritspåse. 6 hallon delade i hälften och 1/3 dl hackade pistagenötter.

4. Montering:Ta ett tårtfat eller en snygg tallrik och lägg en pannkaka på. Bred ut lite fyllning och gå på med en till pannkaka. Fortsätt tills pannkakorna och smeten är slut. Spritsa snyggt mönster med hallongrädden och avsluta med lite färska hallon och pistagenötter.