



Ricottapannkakor med karamelliserade bananer

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

Inspirationen kommer från Australien! De är experter på mat och speciellt brunch. Detta var något jag alltid beställde på brunchen.

Det är ricottan och de vispade äggvitorna som gör dessa pannkakor så luftiga och goda! Jag serverade mina pannkakor med karamelliserade bananer och vispgrädde och det blev kanongott. Karamell och bananer ? perfekt kombo. Andra serveringsalternativ:

Bär och grädde/glass
Sylt och grädde/glass
Lönnsirap och smör
Bacon, smör och lönnsirap
Ett måste till nästa brunch!



INGREDIENSER

250 gram ricotta
2.5 deciliter mjöl
0.5 tesked bakpulver
1.5 matsked socker
1 kryddmått salt
0.7 deciliter fet mjölk (3%)
2 äggulor
2 äggvitor
0.5 tesked vaniljextrakt
smör för stekning

Karamelliserade bananer

4 bananer (1 per person)
1 deciliter socker
0.5 deciliter vatten
1 matsked färskpressad citronjuice



GÖR SÅ HÄR

1

Ricottapannkakor: Blanda mjöl, bakpulver, socker och salt i en bunke. Blanda ricotta, mjölk, äggulor och vanilj i en annan bunke. Tillsätt de torra ingredienserna till ricotta- och mjölkblandningen. Rör försiktigt tills allt kombineras. Vispa äggvita med en elvisp till en fast massa. Rör i en liten skopa äggvita i pannkakssmeten och vik sedan i resterande med en slickepott. Värm en stekpanna på medelhög värme. Smält lite smör i pannan. Skopa i ca 1 dl smet och stek pannkakan i ca 3-4 minuter, tills undersidan är gyllene och du ser några bubblor på ytan. Vänd pannkakan och stek ytterligare 2-3 minuter tills gyllene. Upprepa med all smet.

2

Karamelliserade bananer: Skala och skär bananerna på mitten och sedan längden. Tillsätt sockret och vattnet till en stekpanna och sjud på medelhög värme till en ljus karamell. Tillsätt smör, bananer och citronsaft. Låt puttra och vänd bananerna i karamellen. Ta bort från värmen och servera.