



DESSERT

## Pannkakstårta med kiwisylt, färsk kiwi & blåbär

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4-6**

Pannkakstårta med underbar, sötfrisk smak av hemkokt kiwisylt och färsk kiwifrukt. Kiwi och blåbär smakar fantastiskt gott ihop.

Anpassa själv hur söt du vill göra tårtan genom mängden socker i sylten och sedan hur mycket sylt du har i tårtan. Bra idé att ta mindre och hellre servera lite extra sylt bredvid. Lkadant med grädde. Bättre att servera lite bredvid än att ha tjocktjockt med grädde i tårtan.

Antalet pannkakor bestämmer mängden grädde, sylt och frukt. Totala mängden av alltihop bestäms främst av vilken typ av mål det är - mellis, dessert, lunch, middag, brunch o s v. Mina mått är bara riktlinjer.



## INGREDIENSER

### Tårtan

12-16 frysta små pannkakor (eller gör egna)  
3-4 st zespri kiwifrukt, tunt skivad  
3 dl vispgrädde, ca (vispa ev. extra till servering)  
smaka av grädden med lite vanilj och honung  
hemkockt kiwisylt (se nedan)

### Garnering

1-2 st zespri gröna el gula sungold kiwifrukt, ca  
1 dl blåbär  
ringla över honung el agavesirap el likn

### Servering

servera gärna extra frukt/bär till  
ev extra vispad grädde  
ev extra kiwisylt

### Kiwisylt

5 st zespri kiwifrukt  
100 g syltsocker 1-2-3, ca  
smaka av med citronsaft

## GÖR SÅ HÄR

1

Sylt: Gröp ur kiwifrukterna och dela fruktköttet i små bitar. Följ instruktionerna på syltsockerpaketet. Låt puttra i 5 minuter eller till lagom konsistens. Låt svalna. Smaka av med citronsaft.

2

Använd kalla pannkakor att bygga tårtan, annars smälter grädden. Vispa grädden. Skär frukten.

3

Bygg tårtan genom att varva pannkakor med sylt, grädde och tunt skivad kiwi. Beroende på hur söt du vill ha den brer du sylt tunt på varannan eller tredje pannkaka. Dekorera tårtan och servera.