BAKA

Chokladpannkakstårta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **8**

30

Idag är det pannkakans dag! Finns det något bättre sätt att fira det än med en sådan här mumsig pannkakstårta?

INGREDIENSER

Pannkakor
3 stycken ägg
3 deciliter vatten
4 deciliter mjölk
2.5 deciliter mjöl
0.75 deciliter kakao
3 matskedar vaniljsocker
1 tesked salt
smör till stekning

Chokladgrädde
5 deciliter grädde
200 gram mörk blockchoklad
1 stycken äggula

Chokladsås
2 matskedar smör
2 matskedar kakao
2 matskedar sirap
1 matskedar socker
1 tesked salt
1 tesked vaniljsocker

Till servering
blåbär
lönnsirap

GÖR SÅ HÄR

1. Vispa ihop alla ingredienser till pannkakorna och låt smeten stå medan du förbereder det andra.
2. Smält smöret till chokladsåsen, blanda sedan ned resten av ingredienserna. Låt koka upp tills den tjocknat lite och blivit till en slät fin sås.
3. Smält chokladen till chokladgrädden och ställ åt sidan för att svalna lite. Vispa grädden, vispa den inte för hårt. Blanda ut äggulan i chokladen och blanda sedan ut i grädden.
4. Stek pannkakorna i smör.
5. När du bygger ihop tårtan så varvar du pannkakor med chokladgrädde. Avsluta hela tårtan med att hälla på chokladsåsen. Toppa med blåbär och sirap!