



BAKA

Chokladpannkakstårta

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



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!