



# Sjokoladepannekaker i mange lag

8 porsjoner



up to 80 Min.



## Ingredienser:

### Pannekakerøre:

25 g Dr. Oetker Bakekakao  
225 g hvetemel  
65 g sukker  
2 egg sammenvispet  
6 dl helmetk  
2 ss nøytral olje

### Fyll:

200 g hvit sjokolade  
2 dl fløte  
1 Dr. Oetker Vaniljestang

### Topping:

150 g mørk sjokolade  
3 dl fløte

## 1 Pannekaker:

Bland de tørre ingrediensene i en stor bolle. Lag en grop i midten av blandingen, og eggene og melken litt etter litt til en myk og glatt røre.

2 Pensle en stekepanne med slippbelegg (18cm) såvidt med litt olje, og sett kokeplaten på middels varme. Hell i omtrent 60ml røre (4ss) mens man vender på pannen slik at hele bunnen er dekket med røre. Prøv å ikke ha i for mye røre, unngå å lage for tykke pannekaker. Stek i ca. 2 minutter til pannekaken er sprø i kantene, og satt på midten.

3 Snu pannekaken forsiktig, og stek videre i 1-2 minutter til den er gjennomstekt. Legg den deretter på en rist dekket med bakepapir.

4 Gjenta trinn 2 og 3 til det har blitt totalt 16 pannekaker/til røren er stekt opp. La pannekakene avkjøles helt, pakk dem deretter inn i plast og sett kaldt. Hvis man ønsker, kan man skjære vekk de sprø kantene på pannekakene.

## 5 Fyll:

Brekk opp den hvite sjokoladen i mindre biter, og smelt over vannbad sammen med frøene fra en vaniljestang. Avkjøl i 10 minutter.





Visp sjokoladen godt, samtidig som man heller i fløten. Dette skal bli en tykk og fyldig krem. Hvis kremen er noe rennende, kan den settes i kjøleskapet i noen minutter til den blir tykk nok til å smøre utover pannekakene.

## 6 Montering:

Legg en pannekake på et flatt fat, og smør over et tynt lag med hvit sjokoladekrem. Legg en annen pannekake over, og ha på krem. Fortsett prosessen helt til alle pannekakene er på plass. Dekk til med plast, og sett til avkjøling i minst 30 minutter evt. helt til servering. Kaken blir vanskelig å skjære opp hvis sjokoladekremen er for myk.

## 7 Topping:

Rett før servering lages sjokoladesaus. Del opp sjokoladen i mindre biter og smelt i en gryte på svak varme sammen med fløten. Bland alt godt for å lage en fyldig saus.

Server kaken med sjokoladesausen og bringebær.

### Tips fra testkjøkkenet

- Det er vanlig at den første pannekaken man steker ikke blir så jevn og fin, men ta vare på den likevel og ha den nederst i stabelen av pannekaker.
- Den mørke sjokoladesausen vil tykne når den avkjøles - varm den ganske enkelt opp igjen på svak varme ved behov.

