

PANDEKAGE LAGKAGE MED SALTKARAMEL OG CHOKOLADEGANACHE



INGREDIENSER:

PANDEKAGE-DEJ:

- 5 æg
- 80 g. smeltet smør
- 5 dl. mælk
- 350 g. hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 tsk. vaniljesukker

SALTKARAMEL:

- 300 g. rørsukke
- 4 dl. fløde
- Lidt havsalt (ca. 1/4 til 1/2 tsk. alt efter "humør")

CHOKOLADEGANACHE:

- 2 dl. fløde
- 200 g. chokolade (ca. 50% kakao)
- Lidt havsalt (ca. 1/4 til 1/2 tsk. alt efter "humør")

TOPPING:

- 5 dl fløde (pisket til flødeskum - bruges også mellem lagene)
- Saltkaramel (det der er til overs, når kagen er lagt sammen)
- 50 g. mørk chokolade
- Frisk frugt (f.eks. hindbær eller jordbær)

FREM GANGSMÅDE:

Saltkaramel: Hæld sukker i en tykbundet gryde, og smelt det ved middel varme (det tager lidt tid, men vær tålmodig). Når sukkeret er smeltet tilføj fløden lidt af gangen (det bobler meget op og bliver også klumpet - men det er helt rigtig), bliv ved med at røre rundt, til karamellen ikke er klumpet længere og har en ensartet konsistens. Tilføj til sidst et lille nip havsalt. Hæld det over i en skål og lad det køle af (ved stue temperatur - ikke på køl, så bliver det for hårdt).

Chokoladeganache: Giv fløden et hurtigt opkog, og hæld derefter den varme fløde ud over chokoladen (som er knækket i små/mindre stykker). Rør rundt til du har en ensartet masse og tilføj til sidst et lille nip salt. Hæld det over i en skål og lad det køle af (igen ved stue temperatur - ikke på køl, så bliver det for hårdt).

Pandekager: Hæld æg, mælk og smør op i en skål og pisk det så æggene ikke klumper. Sigt de tørre ingredienser ned i skålen og pisk det hele sammen til en ensartet masse. Hæld dejen op i dej-tallerkenen, som følger med til "Perfect Pancake" pandekage panden. Brug Perfect Pancake til at lave en masse pandekager (indtil der ikke er mere dej) så skulle du gerne have en stor stak i ca. samme størrelse og tykkelse.

Sammenlægning: (VIGTIGT! pandekagerne må ikke være varme, så smelter flødeskummen) Læg en pandekage på et fad, og smør først et tyndt lag flødeskum på. Derefter et tyndt lag saltkaramel. Læg nu en ny pandekage ovenpå og smør med et tyndt lag chokoladeganache på. Fortsæt skiftevis med flødeskum og saltkaramel i et lag og chokoladeganache i et andet, til der ikke er flere pandekager eller fyld. HUSK tynde tynde lag, ellers vil lagene glide rundt.

Toppes til sidst med flødeskum, saltkaramel, revet chokolade og evt. frisk frugt (f.eks. hindbær eller jordbær)