



# Pannkakstårta med chokladmousse

Ca 8 - 10 portioner



Genomsnitt



Ca 60 Min.



## Chokladpannkakor:

3 st ägg storlek M-L

9 dl mjölk

450 g vetemjöl

50 g kakao gärna osötad

1/2 tsk salt

2 msk socker

2 msk Dr. Oetker Vaniljsocker

Ca 2 - 3 msk smör till stekning

## Fyllning:

2 påsar Dr. Oetker Tårtmousse

Chokladsmak

5 dl mjölk

## Topping:

Efter behov chokladsås

Efter behov Dr. Oetker Silver

Pearls chocolate

## 1 Chokladpannkakor:

Vispa äggen med hälften av mjölken. Tillsätt de torra ingredienserna. Sikta eventuellt kakao och mjölet för att undvika klumpar. Vispa samman till en tjock smet. Blanda smeten jämnt tills den är klumpfri. Tillsätt resten av mjölken lite i taget tills smeten har rätt konsistens.

- 2 Hetta upp en stekpanna och smält lite smör. Häll lite smet i pannan och bred ut så att smeten fördelas till en tunn rundel över hela pannan. Stek pannkakorna på medelhög värme på båda sidor. Undvik att de bränner.

## 3 Chokladmousse:

Blanda tårtmoussepulvret med mjölk. Vispa med elvisp på låg hastighet i 1 minut och därefter i 4 minuter på hög hastighet tills moussen är luftig. Montera tårtan genom att varva de avsvalnade pannkakorna med ett tunnt lager mousse mellan varje lager. Spara 3-4 msk mousse i en spritspåse med stjärntyll.

- 4 Splitsa 3-4 små toppar med mousse uppe på tårtan längs kanten. Fördela sedan chokladsås över hela ovansidan med hjälp av en palett. Låt gärna chokladsåsen rinna över kanten. Dekorera slutligen med Dr. Oetker Silver Pearls Chocolate.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · [www.oetker.se](http://www.oetker.se)

E-Mail: [info@oetker.se](mailto:info@oetker.se) · Tel: +46 (0) 31-86 45 80