

Kakao pandekager med nougat mousse og kokos

Pandekager	Mousse
1 stk appelsin	200 gr blød nougat
50 gr smør	5 dl piskefløde
125 gr mel	2 bl husblas
2 stk æg	1 spk frysetørret hindbær
2 spk sukker	50 gr kokos chips
1 1/2 spk kakaopulver	1/2 potte citronmelisse
3 dl mælk	4 stk passionsfrugt
smør til stegning	1 dl vand
	75 g sukker
	1 tsk vanilie pulver

Vask og riv appelsin skal fint, smelt smørret i en gryde.

Pisk æg, sukker, appelsin skal, mel & kakao sammen, tilsæt den smeltet smør og til sidst mælken. Bag pandekagerne i Smør og afkøles.

Kokos

Læg kokos chip på bageplade med bagepapir ristes gyldent ved 150 g i 10-12 min.

Hakkes fint vendes med hakket citron melisse

Mousse

Læg husblassen i blød i koldt vand, pisk 3 dl fløde til flødeskum.

Varm 2 dl piskefløde op, skær nougat i små tern. Smelt husblassen i den lune fløde, rør nougat i til den er smeltet. Pisk nougat massen til den er jævn og afkøl. Vend hindbær og flødeskum i nougat massen.

Smør pandekagerne med et lag mousse og rul dem op, smør et tynd lag mousse uden på rullerne og drys dem med kokos . Sættes på køl.

Passionsfrugt:

Kog vand sukker og vanilie pulver op, skær passionsfrugt over og kom frugtkødet i lagen, kog det op og blend, kan jævnes med lidt marizena udrørt i vand