

Pandekager m/ valnødde creme, mango pure, glaskaramel

100 gr mel
2 spk sukker
2 stk æg
2 1/2 dl mælk
2 tsk fint revet ingefær
75 gr smeltet smør

Glaskaramel
150 gr flormelis

Valnødde creme
75 gr valnødder
75 gr sukker
25 gr smør
1 dl æggeblomme
50 gr sukker
3 dl piskefløde
3 blade husblas
1/2 dl portvin

Mango
1 stk mango
2 stk revet ingefær
1/2 tsk vaniljepulver
2 stk citron saft
1 dl vand
2 spk sukker
1dl hyldeblomst saft

Pandekager. Pisk mel sukker og æg sammen pisk mælk i, smelt smørret piskes i med revet ingefær, lad dejen hvile en halv time. Bag pandekagerne der skal evt bruges lidt smør til bagning.

Valnøddecreme. Smelt sukker på en pande tilsæt smørret lad det blive til karamel, vend valnødderne i når karamellen er på valnødderne kom dem op på bagepapir og afkøles, knuses meget fint.

Æggeblomme piskes med sukker til det er hvidt, fløden piskes så den er let pisket, vend æggemasse og fløde sammen vend valnødderne i. Husblas udblødes i koldt vand, pres vandet fra og smelt husblassen i portvinen og vendes i cremen, sættes på køl

Læg pandekagerne op smør cremen på og rul dem lægges på et fad med film over og sættes på frost.

Mango. Skral mango skær kødet fra kom det op i en gryde kom citron saft, vand, sukker, ingefær, hyldeblomst og vaniljepulver i og kog det i 4-5 min. Blendes og afkøles.

Glaskaramel Smelt flormelis i en gryde under svag varme til det er lyst. Læg karamellen i skefulde på bagepapir og stryg massen ud med en paletkniv.

Når karamellen skal bruges vendes bagepapiret nedad mod et stykke bagepapir og massen frigøres forsigtig.