

Oppskrift

Fluffy japanske pannekaker



1

Separer eggeplommer og -hvite i hver sin bolle. Sett bollen med eggehviten i fryseren i 15 minutter

2

I mellomtiden, pisk melk og vaniljeekstrakt med eggeplommene til du har en tykk og luftig blanding. Sikt inn mel og bakepulver. Bland godt, men forsiktig, og ikke overdriv. Sett til side.

3

Etter 15 minutter, ta ut bollen med eggehviten. Den skal være halvveis fryst. Pisk eggehviten med en elektrisk mikser til den begynner å bli luftig og hvit. Gradvis ha i sukker, 1/3 av gangen. Fortsett å piske til en blank og fast marengs. Den er ferdig når du får stive topper som bøyer seg lett over.

4

Varm opp en non-stick stekepanne på lav varme. Pensle over med olje og tørk så lett av med et kjøkkenpapir. La pannen stå på varmen mens du blander sammen marengs og eggeplommeblanding.

5

Pisk inn 1/3 av marengsen inn i eggeplommeblandingen. Ikke vær redd for at den faller litt sammen. Ta halvparten av marengsen som er igjen og fold den forsiktig inn med en ballongvisp.

6

Ha eggeplommeblandingen over i resten av marengsen. Forsiktig bland de siste to blandningene sammen uten at for mange luftbobler går tapt. Bland forsiktig, men godt!

7

Ikke stek mer enn 4 pannekaker om gangen. Hver pannekake skal ha 3-4 ss røre i seg. Start med 1 ss røre per pannekake i pannen. Topp så videre med 1 ss til på den første du hadde i og gjenta med de andre, til hver pannekake har 3-4 ss røre hver.

8

Sett på alarm, 6-7 minutter, ha i 1 ss vann 3 forskjellige steder i pannen og dekk med lokk. Etter 2 minutter, ta av lokket, legg på 1 ss røre til på toppen av hver pannekake.

Husk at de skal bygge i høyden, ikke i bredden. Hvis alt vannet er fordampnet, ha i litt til. Dekk med lokk.

9

Når alarmen går, løft pannekakene forsiktig opp med en stekepade og snu. Hvis du merker at den sitter fast, vent litt til de «setter» seg bedre, de kan nemlig falle sammen på midten.

10

Ha i litt mer vann og sett alarmen på 4-5 minutter og stek videre på lav varme. Når de er gylne, legg dem på fat, og topp med sprøstekt bacon og lønnesirup.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 MLXL Øko 8x30 15,2kg Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Prior Egg (store)	4 stk
Helmelk	3 ss
Vaniljeekstrakt	0,5 ts
Hvetemel	65 g
Bakepulver	1 ts
Sukker	4 ss
Nøytral olje	2 ss
Vann til damping	4 ss

Sprøstekt Gilde bacon og lønnesirup til servering