

Oppskrift

Pannekaker med vaniljeis og salt karamellsaus



1

Karamellsaus: Ha vann i en kjele og varm opp på høy varme. Hell i sukker og kok opp. La koke i 3-4 minutter, til sukkeret begynner å bli gyllent. Du trenger ikke røre underveis bare vipp og snu litt på kjelen, slik at alt sukkeret smelter. Når alt er

smeltet og det bobler over det hele, ta kjelen fra platen. Hell forsiktig i fløten. Pisk inn smør og smak til med salt.

2

Lun pannekakene i folie i ovnen.

3

Server lune pannekaker med is og karamellsaus.

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2kg Fr Enh



Ingredienser

Prior pannekaker 4 stk

Karamellsaus:

Vann 6 ss

Sukker 250 g

Kremfløte 1,2 dl

Karamellsaus:

Meierismør

25 g

Flaksalt

1 ts