

Oppskrift

Crêpes Suzette



Crêpe Suzette er en fransk dessert som består av en crêpe (pannekake) med en varm saus av karamellisert sukker, appelsinjuice, appelsinskall og likør som flamberes ved serveringen. Vi har brukt blodappelsin – og vi brukte Akevitt til flamberingen.

Crêpes-røre

Pisk egg, mel og sukker og mesteparten av melken, til en jevn røre. Tilsett resten av melken og fløten sammen med en klype salt. La røren hvile en times tid. Stek tynne pannekaker, brett og legg på noe som tåler høy varme.

2

Appelsin

Kutt skall (ta vare på noen biter av skallet) av appelsinene og del i tynne skiver. Legg på de ferdigstekte crêpene.

3

Blodappelsinkaramell

Smelt sukker til karamell i en panne. Hell i vann og kok inn til karamellen går i oppløsning. Hell i blodappelsinjuice og noen biter fra appelsinskallet, og kok forsiktig inn til en fyldig karamell. Rør inn smør og ha i akevitt til slutt.

4

Ved servering

Varm opp sausen til kokepunktet, fyr opp, pass på luggen og hell over pannekaker og skiver av blodappelsin.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Crêpes-røre

Prior Egg	2 stk
Hvetemel	150 g
Sukker	20 g
Salt	0,25 ts
Melk	3,5 dl
Fløte	0,5 dl

Meierismør til steking

Blodappelsinkaramell

Sukker 200 g

Crêpes-røre

Blodappelsinkaramell

Appelsin

Vann	1 dl
Blodappelsinjuice	1 dl
Meierismør	2 ss
Akevitt	1,5 dl
Appelsin	
Blodappelsiner	2 stk