



# Crêpes Suzette



30 MIN

EFTERRÄTT

Crêpes Suzette är en riktig klassiker bland efterrätter från det franska köket. Extra fina, tunna pannkakor i sötsyrlig apelsinsås som gör succé bland både stora och små.



Provlagat av Arla Mat



## Ingredienser

Receptet gäller för 4 port

Vetemjöl	¾ dl
Arla Ko® mjölk	1½ dl
Arla Ko® vispgrädde	1 dl
Salt	1 krm
Ägg	2
Vaniljpulver	½ krm
Arla® Svenskt Smör	

### Sås:

Apelsiner	2
Arla® Svenskt Smör	2 msk
Strösocker	¾ dl

### Till servering:

Arla Ko® vispgrädde	2 dl
---------------------	------

## Gör så här

1. Vispa ut mjölet i mjölken. Vispa i grädde, salt, ägg och vaniljpulver.
2. Stek 8 små pannkakor till 4 port i smör i en liten stekpanna. Vik ihop pannkakorna och lägg dem på ett fat.
3. Riv skalet av 1 apelsin och pressa saften ur båda. Smält smör i pannen och tillsätt apelsinskal, socker och apelsinsaft.
4. Låt koka ihop tills såsen tjocknar och får en karamellliknande konsistens, ca 4 min.
5. Lägg tillbaka de vikta pannkakorna i pannen och ringla över lite av såsen.
6. Servera genast med vispad grädde.

## Klart!

### Visste du att

En klassisk, vuxen Crêpe Suzette flamberas med en skvätt apelsinsprit, t ex grand marnier. Det är viktigt att man tänder på alkoholen direkt efter att man hållt ner den i pannen, så att den inte hinner ånga bort.

### Tips:

Flambering: håll ner ½ dl sprit i pannen med apelsinkaramell. Tänd genast på spriten och skaka pannen då och då. Låt brinna färdigt. Lägg sedan ner de vikta pannkakorna i såsen.