

Lyxiga crêpes med toscaglasyr (Allt om Mat nr 7 2008)

Det här behövs till 10 crêpes:

4 äggulor
4 dl mjölk
2,5 dl vetemjöl
1 msk strösocker
1 krm salt
50 g smör
Fyllning:
2 dl hallonsylt
100 g mörk choklad, (70 %)
Toscaglasyr:
50 g smör
0,5 dl strösocker
1 msk vetemjöl
50 g mandelspån, rostade (1 påse)

Gör så här:

1. Vispa ihop äggulor, mjölk, mjöl, socker och salt i en skål. Smält smöret i stekpannan och blanda ner det i smeten. Låt den svälla ca 20 min.
2. Sätt ugnen på 200°. Grädda crêpesen ca 2 min per sida och lägg dem på hög med en remsa smörgåspapper emellan. Bred en dryg matsked hallonsylt på varje och lägg en 10 g chokladbit ovanpå. Vik ihop och lägg dem i en ugnssäker form.
3. Koka smör, socker och mjöl i en kastrull under omrörning 2–3 min tills sockret smält. Blanda i mandelspånen och håll smeten över crêpesen.
4. Gratinera mitt i ugnen 5–6 min. Servera tillsammans med en kula vaniljglass.

