

FLAMBERADE CHOKLADCREPES MED APRLSIN-
OCH COINTREAKARAMELL OCH HALLON

10 portioner

Crepesmet:

5 ägg

2½ dl vetemjöl

1 liter mjölk

5 msk strösocker

2½ nypa salt

smör till stekning

Apelsinkaramell:

3,75 dl strösocker

2½ dl koncentrerad apelsinjuice

2 apelsiner, saften och det yttersta av det
väl tvättade skalet. 2½ dl vatten

250 g blockchoklad, minst 60% kakao

500-600 färska hallon(eller sockrade
djupfrysta)

5 apelsiner, skalade och skurna i hinn-
fria klyftor

15 cl cointreau

Det blir alltid fest med flamberat. Börja med att blanda ingredienserna
till crepesmeten, stek sedan 20 tunna pannkakor (crepes) i smör.

Blanda alla ingredienser till apelsinkaramellen och koka på värme tills
den börjar tjockna. Smält blockchokladen i vattenbad.

Fördela chokladen och vik varje crepe två gånger till trekanter. Lägg
trekanterna i en stekpanna eller traktörpanna. håll över karamell och
låt sjuda i 1½ minut. fördela hallon och apelsin över crepen

Värm samtidigt Cointreau i en liten kastull eller panna, tänd på och
håll den brinnande likören över crepen. Servera omedelbart. Smakar
ljuvligt och blir ett kul samtalsämne vid bordet.