

## Dessert: Rådhuspandekager m. Grand Marnier creme og mandler



### Pandekagedej

Ingredienser: (til 20 personer)

- 1250 gram hvedemel
- 20 æg
- 50 gram sukker
- 2½ l kærnemælk

### Creme

- 1 glas abrikos/appelsinmarmelade
- 15 blade husblas
- 15 spiseskefulde Grand Marnier
- 20 pasteuriserede æggeblommer
- 150 gram vaniljesukker
- 250 gram sukker
- 2 l fløde
- mandelsplitter
- flormelis til pynt

Fremgangsmåde:

- Start med pandekagedejen. Pisk æg og hvedemel sammen med sukker, og pisk derefter gradvist kærnemælk i. Tilsæt en smule salt.
- Stilles på køl indtil bagning.
- Til cremen lægges husblas i koldt vand i fem minutter, hvorefter vandet klemmes af. Lun Grand Marnieren lidt i en gryde (lillefingervarm) og rør husblasen ud heri, indtil den netop er opløst.
- Æggeblommer, sukker og vaniljesukker piskes med røremaskine til en luftig masse. Den opløste husblas fra gryden hældes langsomt i æggemassen, mens der omrøres. Pisk fløden til en flødeskum og vend den lidt ad gangen i æggemassen til en luftig creme. Klip et passende hjørne af en plasticpose, og kom cremen heri.
- Bag nu pandekager så tynde som muligt. Læg dem i en stak med lidt sigtet flormelis imellem.
- Anret rådhuspandekagerne med en stribe creme og en stribe abrikosmarmelade og drys en smule mandelsplitter på. Rul sammen og pynt med lidt abrikosmarmelade og lidt mandelsplitter. Abrikosmarmeladen kan for nemheds skyld også kommes i en plasticpose, hvor der klippes et mindre hul i hjørnet, så den hurtigt kan fordeles over pandekagerne.