



Foto: Arne Adler

Chokladpannkakor med chokladsås

Ingredienser 8 - 10 stycken

Sås:

2,5 dl vispgrädde
2 dl mörk choklad 60-70%, finhackad

Pannkakor:

1 dl kakao
3 dl vetemjöl
2,5 dl socker
1 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
0,5 tsk salt
2 st äggulor
2 dl filmjolk
50 g smör, smält
1 msk smör till stekningen

Tillagning

Med varm chokladsås ringlad över dessa fluffiga, mörkbruna chokladpannkakor kan de serveras som frukost såväl som till dessert. Allra läckrast blir det med en mörkare choklad av bättre sort.

1 Såsen: Koka upp vispgrädden i en liten kastrull. Häll den varma grädden över den hackade chokladen och vispa slätt. Håll såsen varm i närheten av spisen.

2 Pannkakorna: Vispa ihop kakao, vetemjöl, bakpulver, vaniljsocker och salt i en stor skål. Vispa ner äggulor, filmjolk, och smält smör tills nästan alla klumpar försvunnit.

3 Hetta upp stekpannan och ha i en liten klick smör. Häll i en knapp deciliter smet i pannan för varje pannkaka. Stek på medelvärme tills det syns bubblor på ytan och undersidan har fått fin färg, efter cirka 2 minuter. Vänd på pannkakan och stek tills den fått fin färg även på andra sidan, cirka 1 minut.
Ha eventuellt i lite smör i pannan innan nästa omgång.

4 Servera pannkakorna med chokladsåsen.