Chokoladepandekager med brombærkompot



Opskrift af Silvio Germann



Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	4 Min.
Portioner	4
Styk	12

Har De lyst til et særligt twist på den klassiske pandekage? Prøv Silvios opskrift, let, luftig, original og ganske enkelt lækker!

Brombærkompot

200 g brombær

80 g vand

30 g flormelis

1 ubehandlet citron, skal og saft

Chokoladepandekager

8 æg

12 g majsstivelse

80 g sukker

80 g mælk

120 g mel

1 knivspids af salt

2 vaniljestænger, udskrabet

nogle kardemommepulver

40 g mørk chokolade, grofthakket

40 g solsikkeolie

nogle honning

nogle flormelis

citronverbenablade

Brombærkompot

Halver eller kvarter brombærrene, afhængigt af deres størrelse. Varm dem kortvarigt i en stegepande ved middel varme. Tilsæt vandet, og lad det koge lidt ind ved høj varme i et par minutter, indtil det tykner til en sirupsagtig konsistens. Smag til med flormelis og citronskal. Afhængigt af brombærrenes sødme tilsættes lidt citronsaft efter smag.

Chokoladepandekager

Del æggene, og læg æggeblommerne til side til næste trin. Pisk æggehviderne i en røremaskine eller foodprocessor. Bland sukker og majsstivelse sammen, og tilsæt det gradvist til æggehviderne i tre omgange under piskning. Fortsæt med at piske, indtil æggehviderne er stive og danner toppe, når piskeriset løftes.

Pisk æggeblommer, mælk, mel og salt sammen til en glat masse. Tilsæt vaniljekornene og kardemommepulveret til dejen, og vend derefter forsigtigt de piskede æggehvider i ad flere omgange. Kom blandingen i en sprøjtepose.

Tilberedning af pandekagerne

Varm lidt solsikkeolie op i en stegepande ved middel varme. Sprøjt ensartede portioner dej på stegepanden, cirka 7 cm i diameter og 1–2 cm høje, med tilstrækkelig afstand mellem pandekagerne.

Steg i 20–30 sekunder, indtil bundene begynder at sætte sig. Fordel derefter lidt chokolade jævnt over hver pandekage, og dæk med lidt mere dej.

Hæld ca. 1 spsk. vand rundt om pandekagerne i panden, og læg straks låg på. Vend forsigtigt hver pandekage efter ca. 2 minutter, og steg den i yderligere 1–2 minutter, til den er færdig.Gentag med den resterende pandekagedej.

Servering

Anret pandekagerne på en tallerken. Fordel brombærkompotten over og omkring dem, dryp derefter lidt honning over, og drys med flormelis. Pynt med citronverbena-blade, hvis det ønskes.

Tips

I stedet for at bruge en sprøjtepose kan dejen også kommes i den forvarmede stegepande med en isske eller en stor ske. En smurt, rund udstikker med en diameter på ca. 7 cm hjælper med at opnå jævnt formede pandekager.

Yderligere oplysninger

Oprettet den	27.11.2026