



Pandekagetårn

Jeg er vild med dette overdådige tårn og laver det altid til min fødselsdag. Det kan også begå sig som forret eller som frokost med en grøn salat. Lav det i god tid, gerne aftenen før - så kommer smagen endnu bedre frem. Men pynt først det øverste lag lige før servering. Til denne ret vil jeg servere en aromatisk og letsød hvidvin.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: Pandekager 40 min., tårn 60 mi

Antal personer: 4

Ingredienser

- 125 g mel
- 4 dl mælk (mini- eller letmælk)
- 5 store æg
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. sukker
- ½ tsk. salt
- ½ tsk. bagepulver
- ½ tsk. vaniljesukker

Fremgangsmåde

Kom alle ingredienser til pandekagerne i en blender, og blend det hele til en jævn masse. Lad den evt. hvile i køleskabet en halv time. Varm en slip/let-pande godt op og smelt en smule smør. Hæld et tyndt lag pandekagedej på panden og vend pandekagen, når den nederste side ser gylden ud. Efter et par pandekager skal der igen lidt smør på panden. Stabl pandekagerne og lad dem køle af. Du skal bruge ca. 10 pandekager.

Mellemlag:

Så er det tid til at stable pandekagetårnet med lækkert fyld. Her er det kun fantasien, der sætter grænsen. Start og slut med en pandekage. Se forslag til fyld herunder.

Vigtigt: Smør hver pandekage godt med mayonnaise, olivenolie eller lign., så de ikke bliver tørre. De skal hver have en toppet spiseskefuld.

Skær grøntsagerne fint, så smagen bliver delikat. Husk lidt salt på æg og tomat.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1524436



Crémant d'Alsace Rosé

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1146036





Forslag:

Lag 1: Skinke og ost (evt. revet cheddar)

Lag 2: Revet gulerod og majs

Lag 3: Hårdkogte æg i skiver og grønne oliven i skiver

Lag 4: Bagt rød peber ([se opskrift](#))

Lag 5: Tynde agurkeskiver og sprøde salat-/rucolablade

Lag 6: Tomatskiver og basilikumsblade

Og herefter gentager jeg nogle af lagene.

Andre idéer: Tun, ærter, rejer, parmaskinke (fordelt i mindre stykker), soltørrede tomater, løg, purløg, sennep, frisk chili m.m.

Prøv også et lag, hvor du blander mayonnaise med lidt ketchup, lidt paprika og et par dråber cognac - perfekt til rejer!

Pynt til det øverste lag: Dæk med mayonnaise og pynt fx med halve cherrytomater, tynde skiver bagte rød peber, grønne asparges, basilikumblade og oliven. Eller lad din fantasi råde. Pandekagetårnet skæres ud som en lagkage.

TIP: Pandekagetårnet kan også laves i en glutenfri version. Se fx [glutenfri spinatpandekager](#). De smager rigtig godt!