Pannkakssemla

Antal: recept_2019-02-24

Vad kan vara bättre än en semla? Jo, ett helt torn av semlor! Fira fettisdagen med denna smarriga pannkakssemla, med ljuvliga lager av fluffiga pannkakor, söt mandelmassa och silkeslen grädde.

Pris:

Pannkakor:
3 dl havremjöl
3 dl sojamjölk
0.5 dl kokosmjölk
1.5 tsk bakpulver
2 msk kokossocker
1 tsk kardemumma
Lite vaniljpulver

Fyllning:
Mandelmassa
Vispad grädde

Topping:
Florsocker

Blanda alla ingredienser till pannkakssmeten i en bunke och rör om tills du får en jämn och fin smet utan klumpar. Låt smeten stå och svälla några minuter, den ska vara rätt tjock.Värm en non-stickpanna till medelvärme. När stekpannan är ordentligt varm, grädda små pannkakor med ca en halv dl smet i varje. Man brukar få plats att steka tre eller fyra pannkakor samtidigt i en normalstor stekpanna.

Låt pannkakorna steka i ett par minuter. Bubblor kommer formas på ytan och när pannkakssmeten börjar se torr ut på ovansidan pannkakan är det dags att vända den. Stek ytterligare en minut efter vändningen och placera sedan pannkakorna på ett galler för att svalna. Upprepa tills du fått slut på smet.

Vispa grädden fluffig. Beroende på vilken vegansk grädde du väljer kommer den bli olika hård. Om den känns för lös kan du testa att tillsätta några droppar citron i grädden, det brukar hjälpa. Vi anvande Plantis havrevispgrädde, som är mycket tjockare från start än tex Alpros vispgrädde, och den fungerar fint att ha till semlor utan att tillsätta något.

Mosa mandelmassan med en gaffel så den blir mjuk och bredbar. Jag tillsatte några droppar varmt vatten för att få den lagom mjuk. Bred mandelmassan ovanpå pannkakorna, utom på de som ska ligga överst. Spritsa sedan på den vispade grädden ovanpå mandlmassan, och lägg ett nytt lager med pannkaka ovanpå. Upprepa tills du har fyra torn med pannkakssemlor.

Pudra lite florsocker på toppen av pannkakassemlorna och servera.