

Mochi crêpes kake

total tid **40 min.** 10 min. tilberedningstid **30 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
1479 kJ / 353 kcal

Fett: **23,2 g** Protein: **4,8 g**
Karbohydrater: **31,7 g**

INGREDIENSE

R

4 porsjoner

1) Til mochi crêpes, pisk sammen:

38 g hvetemel
38 g klebrig rismel
1 klype salt
25 g sukker
1 vispet egg (størrelse M)
25 g smeltet usaltet smør
pluss litt til smør for å
steke crêpes
1,25 dl melk

2) Til soyasaussirupen:

36 g sukker
18 g vann
1 ts Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus

Eller:

20 g Kikkoman Saus til Ris -
søt
40 g sukker

3) Til soyasauskremen:

250 g krem (35-42 % fett)
25 g sukker
20 g avkjølt soyasaussirup 2)
(* Sucrée 20 g, sukker
40g, har du Kikkoman
rissaus/sucrée, så
trenger du ikke 2. trinn)

TILBEREDNING

Steg 1

1) Til mochi crêpes, pisk sammen:

1. Sikt sammen mel og klebrig rismel, legg i en bolle og lag en fordypning i midten.
2. Tilsett salt med egg og sukker i fordypningen.
3. Tilsett smeltet smør til fordypningen.
4. Bruk en visp, bland gradvis væsken (egg-, smør-, salt- og sukkerblanding) i midten med melet til en deig, tilsett deretter melken gradvis, og bland til en jevn deig.
5. Hell røren gjennom en sil, dekk med plastfolie direkte på deigen og avkjøl den i ca 1-2 timer.
6. Bland røren godt igjen.
7. Varm en liten stekepanne (ca. 14 cm), smør den, stek 8 crêpes etter hverandre (etter hver crêpe legger du et fuktig klede under pannen for å redusere varmen fra pannen litt) og la dem avkjøles.

Steg 2

2) Til soyasaussirupen:

1. Ha vann og sukker i en liten kjele og kok opp på høy varme.
2. Når blandingen koker, reduser varmen til middels, tilsett Kikkoman soyasaus, la det småkoke i ca 3 minutter og avkjøl til romtemperatur.

Steg 3

3) Til soyasauskremen:

1. Pisk fløten og når den begynner å stivne, tilsett soyasaus sirup og sukker og pisk til den blir stiv.

Steg 4

4) Til kakeoppsettet:

1. Legg en 14 cm kakering på et fat, ha en crêpe i den og smør tynt med litt av kremen.
2. Gjenta prosessen til alle crêpes og fløte er brukt opp. La kaken kjøle i 1 time.
3. Ta av kakeringen og server kaken.