

Rådhuspandekager

creme:

- 3 blade husblas
- 3 æggeblommer
- 3 spsk flormelis
- 2 spsk. likør
- 50 g mandler
- 25 g pommerans eller appelsinskal
- 2½ dl fløde

Læg husblasen i koldt vand 5 min. Pisk æggeblommer og flormelis godt sammen og rør likør i. Skold smut og hak mandlerne og pisk fløden stiv. Knug husblasen fri for vand og smelt den over vandbad. Rør den smeltede husblas i en tynd stråle i æggemassen, mens der piskes. Rør hakkede mandler og pomarans i og vend forsigtig flødeskummet i. Pandekagerne rulles om den gode creme og drysses med sigtet flormelis.

