KIKKOMAN

Mochi crêpes kage

Samlet tid **40 min.** **10 min.** Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.479 kJ / 353 kcal

Fedt: **23,2 g** Protein: **4,8 g**
Kulhydrater: **31,7 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1) til mochi crêpes-dejen:

38 g	almindeligt mel
38 g	klisterrismel
1 nip	salt
25 g	sukker
1	pisket æg (størrelse M)
25 g	smeltet usaltet smør plus en smule mere til bagning af crêpes
125 ml	mælk

2) Til sojasauce-siruppen:

36 g	sukker
18 g	vand
1 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Eller:

20 g	Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende
40 g	sukker

3) Til sojasauce-flødeskummet:

250 g	fløde (fedtindhold 35 - 42 %)
25 g	sukker
20 g	afkølet sojasauce-sirup 2) (* Sucrée 20 g, sukker 40 g, hvis du har Kikkoman sauce til ris / sucrée, kan du se bort fra det andet trin)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

1) Til mochi crêpes-dejen:

1. Sigt melet og klisterrismelet, hæld melet i en skål, og lav en fordybning i midten.
2. Tilsæt salt med æg og sukker i fordybningen.
3. Tilsæt smeltet smør i fordybningen.
4. Brug et piskeris til at mikse ingredienserne (æg-, smør-, salt- og sukkerblandingen) i fordybningen med melet, og form en dej, mens du tilsætter mælken efterhånden. Bland ingredienserne, indtil der dannes en glat dej.
5. Hæld dejen gennem en si, dæk den med husholdningsfilm direkte på dejen, og lad den køle i omkring 1-2 timer.
6. Bland dejen godt igen.
7. Smelt smørret på en lille stegepande (omkring 14 cm), steg 8 crêpes en ad gangen (efter hver crêpe skal du putte et fugtigt klæde under panden for at reducere varmen fra panden en smule), og lad dem afkøle.

Step 2

2) Til sojasauce-siruppen:

1. Put vand og sukker i en lille gryde, og varm blandingen op til kogepunktet ved høj varme.
2. Når blandingen koger, skal du nedsætte varmen til middeltemperatur, tilsætte

Kikkoman Sojasauce, og lade blandingen simre i ca. 3 minutter. Lad den herefter afkøle til stuetemperatur.

Step 3

3) Til sojasauce-flødeskummet:

Pisk fløden. Når den begynder at blive stiv, skal du tilsætte sojasauce-siruppen og sukker. Pisk blandingen, indtil den bliver stiv.

Step 4

4) Til kagearrangementet:

- Placér en 14 cm stor kagering på en tallerken, og læg en crêpe ind i den,
- og spred et tyndt lag af flødeskummet på den. Gentag processen, indtil der ikke er flere crêpes og mere flødeskum tilbage. Afkøl kagen i omkring 1 time.