



CRÊPES SUZETTE APELSINI JA VANA TALLINNA LIKÖÖRIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

Krepid oma õhulise olekuga on maiuspala ka niisama või maasikamoosiga süües. Siidises apelsinikastmes, mida kroonib tibake Vana Tallinna likööri, on krepid aga omaette väärt elamus. 4–6-le

Valmistamisaeg: 35 minutit

1. Sega valmis krepitainas ja küpseta krepid vastavalt pakendil olevale õpetusele.
2. Puista pannile ühtlane kiht suhkrut, asetage pann keskmisele kuumusele ja laske suhkrul sulama hakata. Ära sega, vaid oota, kuni suhkur on sulanud ja kuldseks muutunud. Tõsta pann tulelt ning lisa pruunistatud suhkrukaramellile apelsinimahl. Ole seda tehes ettevaatlik, sest karamell on väga kuum. Lisa ka apelsinikoor ja sidrunimahl ning Vana Tallinna liköör. Asetage pann uuesti keskmisele kuumusele ning sulata karamell vedeliku sisse. Lisa väikeste tükidena või, aja kaste mulisema ning laske haududa vaikselt kuumusel, kuni kaste on läikiv ja ühtlane.
3. Murra krepid neljaks ja tõsta kastme sisse. Kuumuta läbi ning serveeri kohe. Serveerides võid lisada vanillijäätist.

- 1 pk Veski Mati Spelta krepiküpsetussegu
- 4 sl suhkrut
- 3 apelsinist pressitud mahl
- 1 apelsini riivitud koor
- 0,5 sidruni mahl
- 2–3 sl Vana Tallinna likööri
- 50 g võid