



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, aseta pann keskmisele kuumusele ja las 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. Aseta pann uuesti keskmisele kuumusele ning sulata karamell vedeliku sisse. Lisa väikeste tükkidena või, aja kaste mulisema ning las 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 krepiküpsustussegu
- 4 sl suhkrut
- 3 apelsinist pressitud mahl
- 1 apelsini riivitud koor
- 0,5 sidruni mahl
- 2–3 sl Vana Tallinna likööri
- 50 g võid