# Flamberede pandekager

**Opskrift: Havtornsirup (cirka 1 dl)**

1 dl havtorn
0,75 dl sukker
2 appelsiner

Kom havtorn, saften fra to appelsiner og sukker i en lille gryde. Lad simre på middelvarme i 5-7 minutter, så at blandingen bliver tykkere. Jo længere den simrer, jo tykkere bliver den.

Jeg serverer siruppen med havtornen i, men du kan selvfølgelig også si dem fra til sidst.

**Suzettesauce:**
¾ dl. sukker
2 spsk. smør
havtornesiruppen
½ dl Grand Mariner
½ dl cognac
2 spsk. ristede, hakkede mandler.

**Suzettesauce:**Karamellisér sukkeret på en pande, tilsæt smør, og kog så blandingen i gennem med citrussaft. Pas på, at sukkeret ikke brænder på.

Umiddelbart før servering tilsættes spiritus til suzettesaucen. Flambér pandekagerne i Suzettesaucen. Drys de ristede, hakkede mandler over pandekagerne. Servér pandekagerne i panden med iscremen ved siden af, eller anret pandekager og iscreme på tallerkener.

