

Chokoladepandekager med kirsebärsauce



 30 min.  80 kcal  SteviaSweet Crystal

Gör så här

Värm 1 dl mjölk i en kastrull och blanda i choklad i bitar och margarinet. Blanda ihop alla torra ingredienser. Vispa äggen lätt i en skål och tillsätt resten av mjölken och choklad-/mjölkblandningen. Blanda i alla torra ingredienser. Grädda i plättpannan på medelvärme.

Tillsätt vatten, [SteviaSweet Crystal](#), salt och majsstärkelse till kastrullen och rör till slät massa. Tillsätt körsbär och hetta blandningen till kokpunkten. Koka ihop blandningen i några minuter så att majsstärkelsen tillreds och såsen klarnar.

Ingredienser för 24 portioner

4 dl	mjök
50 g	mörk choklad
50 g	smält margarin
2	ägg
3 dl (195 g)	vetemjöl
2 spsk.	kakaopulver
2 tsk.	bakpulver
1 1/2 spsk.	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk.	salt
	margarin för stekning

Körsbärssås

2 1/2 dl (200 g)	frysta körsbär (eller färska, urkärnade körsbär)
2 dl	kallt vatten
2 spsk.	SteviaSweet Crystal
1/2 tsk.	vaniljpulver
1/4 tsk.	salt
1 spsk.	majsstärkelse

Näringsvärdi per portion

80	kcal
338	kJ
25	g Protein
8.5	g Kulhydrater
4	g Fedt