

Per portion  
Energi  
147 kcal  
Protein  
1g

## SEMLA



10 portioner

### Mandelfyllning

150 g Potatis, kokt  
1,5 msk Florsocker  
0,5 dl Vispgrädde  
Bittermandelessense några droppar

3 dl Vispgrädde  
1,5 msk Florsocker

13 st Pannkaksplätt, timbal, Findus 96008667  
Florsocker

Koka potatis väl. Pressa genom potatispress eller tryck ut potatisen genom en sil. Rör ner ovispad grädde till lagom konsistens och smaksätt med bittermandelolja.

Vispa grädde och smaksätt med florsocker. Bred ut/spritsa lite av mandelfyllningen på 10 st pannkaksplättar, spritsa grädden över. Skär trekantar av resterande plättar och lägg på som lock. Pudra med lite florsocker.

**Tips!** Vid jultider går det utmärkt att tillsätta saffran i grädden och garnera med kanel. Se receptet på [specialfoods.se](https://specialfoods.se)

FLER RECEPT OCH HELA VÅRT SORTIMENT  
HITTAR DU PÅ [SPECIALFOODS.SE](https://specialfoods.se)

Kontakta Findus Special Foods, om du har några frågor. Tel 020-88 60 00  
[specialfoods@se.findus.com](mailto:specialfoods@se.findus.com) [www.specialfoods.se](https://www.specialfoods.se)  
Missa inte vårt Nyhetsbrev samt följ oss på [Instagram](https://www.instagram.com/findusspecialfoods) [Facebook](https://www.facebook.com/findusspecialfoods) [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/findus)



S845/apr-20

Findus  
Special  
Foods

# Rätt med plätt!

## TIPS & RECEPT MED FINDUS PANNKAKSPLÄTT, TIMBAL



### KLIMATSMARTA RECEPT

Vi klimatberäknar alla våra recept. Värden anger varje portions klimatavtryck i form av kg CO<sub>2</sub>e.

### NÄRINGSVÄRDEN

Energi och protein anges per portion vid varje recept.



# Pannkaksplätt, timbal

Vår mjuka, helt släta Pannkaksplätt, timbal väger 30 gram, är näringstät och baserad på traditionella råvaror. Det är en liten och mångsidig timbal som passar utmärkt som bas till såväl maträtter som desserter och bakelser. Timbalen är ready to eat vilket betyder att den kan tinas och serveras direkt.

Här ger vi tips på 8 enkla och goda recept.



Per portion  
Energi  
242 kcal  
Protein  
7,9 g

0,3  
CO<sub>2</sub>e

## LAX- & BROCCOLIPAJ

10 portioner

**Botten**  
15 st Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

**Fyllning**  
6 st Laxtimbal med röksmak, *Findus 96008750*  
180 g Tomattimbal, *Findus 96008771*  
400 g Broccolipuré, *Findus 96012414*  
100 g Ädelost, grönmögelost  
Thick & Easy™, *Findus 96012898*  
4 st Ägg  
4 dl Vispgrädd  
Salt, peppar, finmald

**Botten**

Tina pannkaksplättarna och riv på ett rivjärn. Pressa till en botten med blöta händer i en plastad pajform.

**Fyllning**

Värm puré och vispa ner ädelost. Blanda eventuellt i lite Thick & Easy™ för tjockare konsistens. Bred ut på pajbotten. Vispa ägg och vispgrädd. Smaka av med salt och peppar. Placera skivad laxtimbal och tomatimbal i pajformen och häll på äggstanning. Plasta formen. Sätt i ugn 100 °C ånga ca 35-40 minuter.

**Tips!** Servera med en kall sås och en liten sallad av olika timbaler.

## SMÖRGÅSTÄRTA

0,4  
CO<sub>2</sub>e

+++

12 portioner

**Botten/mellanlager**

30 st Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

**Fyllning 1**

16 g Gelatinblad  
500 g Fisk- och räkpuré, MSC, *Findus 96012413*  
2 msk Tomatpuré  
2 msk Senap  
1,5 tsk Dill, torkad, finmald  
5 dl Gräddfil  
Salt

**Fyllning 2**

16 g Gelatinblad  
500 g Ärtpuré, *Findus 96012413*  
5 dl Gräddfil  
1 msk Grönsaksbuljong koncentrerad  
Salt och svartpeppar, finmald

200 g Majonnäs  
50 g Crème Fraiche

**Till garnering**

25 g Majstimbal, *Findus 96008701*  
50 g Ärttimbal, *Findus 96008627*  
75 g Tomattimbal, *Findus 96008771*

**Botten/mellanlager**

Tina pannkaksplättarna och riv dem sedan på ett rivjärn. Pressa 1/3 del av de rivna plättarna till varje lager i en plastad form med blöta händer. Lägg plast mellan varje lager i formen för att skilja dem åt. Sätt in formen med de 3 lagrena i frysen för enklare hantering vid montering.

**Fyllning 1**

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Värm Fisk- och räkpuré, tomatpuré, senap och dillkrydda. Tillsätt gelatinbladen så de smälter. Ta av plattan och rör i gräddfil. Smaksätt med salt.

**Fyllning 2**

Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Värm Ärtpuré och grönsaksbuljong. Tillsätt gelatinbladen så de smälter. Ta av plattan och rör i gräddfil. Smaksätt.

**Montering**

Bred på med fyllning 1 på den första botten, lägg sedan på nästa lager och fortsätt bred på fyllning 2. Avsluta med sista lagret och sätt i kyl ca 3-4 timmar.

Blanda majonnäs och crème fraiche. Bred runt om tårtan och avsluta med att garnera med de tinade olika timbalerna.



Per portion  
Energi  
642 kcal  
Protein  
18,2 g

0,1  
CO<sub>2</sub>e

+++

## PIZZA

10 portioner

**Botten**

1,2 kg Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

**Fyllning**

500 g Stekt fläsktimbal, *Findus 96008680*  
500 g Tomatsås  
70 g Parmesanost, finriven  
Pizzakrydda, stött, finmald

Strimla Stekt tinad fläsktimbal. Blanda tomatås och ost. Bre över timbalen. Fördela fläskstrimlorna och strö över kryddor.

Värm i bleck under lock 100% ånga, 100 °C i ca 7-8 minuter.



## VÅFFLA MED HALLON & KVARGGRÄDDE

10 portioner

30 st Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

**Hallonsås/sylt**

300 g Hallonpuré, *Findus 960012417*  
0,5 dl Socker  
1 msk Thick & Easy™, *Findus 96012898*

**Kvarggrädd**

2,5 dl Vispgrädd  
100 g Kvarg  
1 dl Florsocker

**Hallonsås/sylt**

Värm hallonpuré och rör ner socker. Dra av plattan och vispa i Thick & Easy™.

**Kvarggrädd**

Vispa grädd och kvarg till önskad konsistens. Smaksätt med florsocker. Sätt väffeljärnet på svag värme. Pensla tinade timbaler med smält smör och lägg i väffeljärnet några minuter.

Servera pannkaksvåfflan med hallonsylt och kvarggrädd.



Per portion  
Energi  
151 kcal  
Protein  
2,3 g

0,2  
CO<sub>2</sub>e

+++

# PANNKAKSPLÄTTBAKELSE MED BANANKRÄM & HALLONSÅS

10 portioner

600 g Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

## Banankräm

1 st Banan  
100 g Kvarg  
0,25 dl Florsocker  
0,5 st Lime, pressad  
50 g Berikning Majsvälling, *Findus 96013897*

## Hallonsås

300 g Hallonpuré, *Findus 96012417*  
0,5 dl Florsocker  
Thick & Easy™, *Findus 96012898*

Värm timbalerna i bleck under lock 100% ånga, 100°C enligt anvisning på förpackningen.

## Banankräm

Mosa bananerna fint och blanda med kvarg, florsocker, berikning och pressad lime.

## Hallonsås

Tina Hallonpuré och blanda med florsocker. Tillsätt Thick & Easy™ till önskad konsistens. Bygg ihop till en bakelse och servera med hallonsåsen.



# PANNKAKSPLÄTT MED SVART VINBÄRSKVARG

10 portioner

## Svart vinbärskvarg

150 g Svart vinbärspuré, *Findus 96012400*  
1 dl Vispgrädde  
100 g Kvarg  
3 msk Florsocker  
4 msk Thick & Easy™, *Findus 96012898*

10 st Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

100 g Crème Fraiche  
Florsocker

## Svart vinbärskvarg

Tina puré och blanda med grädde (ovispad) och kvarg. Rör ner socker och smaka av. Blanda i Thick & Easy™. Låt stå i 10 minuter för en fastare konsistens. Spritsa en klick svart vinbärskvarg på tinad pannkaksplätt innan servering.

# PANNKAKSPLÄTT MED SMAK AV KANELBULLE

10 portioner

450 g Pannkaksplätt, timbal, *Findus 96008667*

150 g Smör  
1 dl Florsocker  
1,5 msk Kanel

Kanel och florsocker att strö över

Blanda smör, florsocker och kanel till en jämn smet och bred mellan 3 st tinade pannkaksplättar. Dela på mitten och strö över lite kanel och florsocker.

