



Desserten

Pannenkoekentaart met verrassing

Voor 8 personen.

Ingrediënten

14 pannenkoeken (kant en klaar)
guimauves
nic-nac'jes

Voor de crème

250 gram zure room
4 eetlepels Griekse yoghurt
1 eetlepel honing
1 eetlepel fijne suiker
kaneel

Bereidingswijze

Meng de zure room, de yoghurt, de suiker en de honing in een kom tot een glad mengsel. Breng op smaak met kaneel.

Leg een eerste pannenkoek op een mooi bord (de taart nadien verplaatsen wordt moeilijk). Bestrijk met het roommengsel. Opgelet: less is more! Een te dikke laag kan ervoor zorgen dat je pannenkoeken beginnen te schuiven.

Leg er een pannenkoek op en druk aan. Doe dit met je handen of met een vlak oppervlak (vb. bord). Maak de stapel tot je nog 1 pannenkoek over hebt. Plaats de taart minstens een halfuur in de koelkast.

Snij voor het serveren een opening in de pannenkoekenstapel van ongeveer 5 à 7 cm doorsnede. Maak het jezelf makkelijk en gebruik hiervoor een steekvorm. Leg een cadeautje in de opening. Verstop het cadeautje door het te bedekken met de overgebleven pannenkoek.

Werk de taart af met een leuke Sinterklaasbanner. [Download hier een mooie caketopper van de Sint om zelf af te drukken en uit te knippen.](#)

Snij mooie punten van de taart en smullen maar!

Tip:

De uitgesneden stukjes pannenkoek? Die mag de chef zelf oppeuzelen!

