



Desserten

Arabische flensjes met pistache

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het deeg

1/2 zakje vanillesuiker
90 gram griesmeel (fijn)
18 gram kristalsuiker
1 theelepel bakpoeder
300 milliliters water
snuifje zout
75 gram bloem
1 gram gist

Voor de vulling

1 handvol pistachenoot (grof gehakt)
1 zakje vanillesuiker
1 sinaasappel (zeste)
250 gram mascarpone
15 gram poedersuiker

Flensjes op z'n Arabisch. Het Midden-Oosten is nooit ver weg met deze heerlijke pannenkoekjes gevuld met mascarpone en pistache. Laat je betoveren door dit heerlijke dessert.

Bereidingswijze

Doe de bloem en het griesmeel samen in een kom en voeg bakpoeder, gist, suiker, vanillesuiker, zout en water toe. Klop met een garde op. Dek het geheel af en laat het deeg 1 uur rijzen.

Verhit een pan en maak pannenkoekjes, van ongeveer 2 el beslag, die je slechts aan 1 kant gaar bakt. Hou de gebakken pannenkoekjes tijdens het bakken zacht onder een plasticfolie of in een plastic doos.

Klop de mascarpone op met vanillesuiker, poedersuiker en sinaasazeste tot een gladde massa. Neem de pannenkoekjes elk om de beurt in je hand om ze op te vullen met de mascarponecrème. Schep telkens een

koffielepel crème op het pannenkoekje en vouw rondom dicht, maar behoud een kleine opening.

Dip het open stukje mascarponecrème in de pistache crumble en leg de pannenkoekjes op een ronde schotel in de vorm van een krans.

