



Desserten

Pannenkoekentaco's met mascarponecrème en rode vruchten

Voor 10 personen.

Ingrediënten

190 gram bloem
2 handen vol rood fruit (vers)
50 gram suiker
11 gram bakpoeder
60 gram boter
300 milliliters melk
1 ei
1 snuifje zout
250 gram mascarpone
250 gram roomkaas
125 gram bloedsuiker

Bereidingswijze

Neem een mengkom en doe er de bloem, suiker, bakpoeder en zout in. Giet ook de melk en de gesmolten boter erbij en roer goed door. Breek tenslotte het eitje boven de kom en meng tot een homogeen mengsel zonder klonters.

Smelt vervolgens een klontje boter in een pannenkoekenpan op een laag vuur. Neem een halve pollepel beslag en giet het op één punt uit in de pan. Laat het deeg zichzelf verdelen en raak de pan niet aan.

Draai de pannenkoek na enkele minuten om, wanneer er luchtbelletjes verschijnen aan de bovenkant van het deeg. Laat de andere kant ongeveer even lang bakken.

Meng ondertussen de mascarpone met de roomkaas en de bloedsuiker tot een smeug geheel.

Plooi de pannenkoekjes dubbel zoals een taco en schep de mascarponecrème erin. Verdeel de rode vruchten erbij en werk eventueel verder af met toppings naar smaak.



Aanbevolen door

BELORTA

plus fun que prévu