

PANNENKOEKEN - TIRAMISU

Een variatie op de crêpe Mikado (banketbakkersroom ipv Tiramisu)

Benodigdheden : voor **4** personen

	250	gr	Bloem
	1	el	Oploskoffie
			Zout en suiker
	3	st	Eieren
	5	dl	Melk
Mascarpone	500	gr	Mascarpone
	100	gr	Poedersuiker
	1	st	Vanillestokje (of 1 zakje)
	2	dl	Room
	25	gr	Cacaopoeder
	20	gr	Amandelschilfers

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Meng 250 gr bloem, 1 el oploskoffie, een snuifje suiker en een snuifje zout door elkaar. Klop drie eieren los in 5 dl melk. Meng alles goed dooreen en laat een half uur rusten.

Meng 500 gram mascarpone met 100 gram poedersuiker en de zaadjes van 1 vanillestokje of een zakje vanillesuiker door het mengsel en bewaar eventueel in een spuitzak. Zet koel.

Bak dunne pannenkoeken (flensjes) in een beetje neutrale olie.

Verwarm 2 dl room (40% evt 35%) in een steelpannetje. Neem ven het vuur.

Laat er voorzichtig 150 gram chocolade in brokjes gedaan in smelten. ENKEL SMELTEN.

Haal van het vuur en voeg nog 25 gram cacaopoeder bij. Meng goed.

Laat lichtjes afkoelen.

Schep op elke flensje een lepel crème. Vouw dubbel (of in vier)

Schik ze dakpansgewijs op borden of een grote schaal.

Overgiet met de chocoladesaus en werk af met amandeschilfers.

Smakelijk eten.

=====