

Pannenkoekentaart

Image



Pannenkoekentaart

Deze taart is een waar feestje aan tafel!

8 stuks

Ingrediënten

Pannenkoeken:

2.000 gram Damco pannenkoekmix

3.300 gram Water

Vulling:

2.000 gram Slagroom, ongezoet

900 gram Frucaps fruitvulling, naar keus

Topping:

Diverse soorten vers fruit, passend bij de gekozen vulling

Damcosnow

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze pannenkoeken:

1. Doe alle grondstoffen in de planeetmenger en maak hier in 3 minuten een glad beslag van.
2. Bak, in een met roomboter ingevette koekenpan, 56 dunne pannenkoekjes en laat deze afkoelen.

Werkwijze vulling:

1. Klop de slagroom lobbij in de planeetmenger.

2. Spatel de **Frucaps fruitvulling** hier doorheen.

Werkwijze opbouw:

1. Bestrijk het eerste pannenkoekje dun met de vulling en leg de volgende pannenkoek erop en herhaal.
2. Gebruik 7 pannenkoekjes per taart.
3. Bestrijk de bovenkant als laatste met de vulling, decoreer met vers fruit en bestrooi de taart met **Damcosnow**.

Image

