

Pannenkoekentaart sinaasappel

Image



Pannenkoekentaart sinaasappel

Pannenkoeken of taart? Met dit recept hoef je niet te kiezen!

8 stuks

Ingrediënten

Pannenkoeken:

2.000 gram Damco pannenkoekmix

3.300 gram Water

Vulling:

2.000 gram Slagroom, ongezoet

900 gram Frucaps fruitvulling sinaasappel

Decoratie:

Damcosnow

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

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.

Vulling:

1. Klop de slagroom lobbig in de planeetmenger.
2. Spatel de **Frucaps fruitvulling** hier doorheen.

Opbouw:

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

Image

