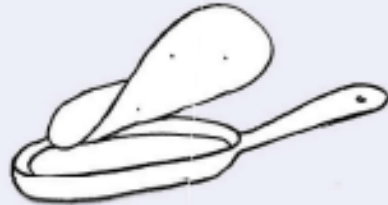


Pannenkoekentaart

Wat heb je nodig

- ± 20 (zelfgebakken) pannenkoeken
- pakje vanillepudding
- pot frambozenjam
- bakje frambozen
- 250 ml slagroom, vers geklopt
- suikerparels
- spuitzak

Zo maak je het:



1 Maak de vanillepudding volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat het afkoelen. Bak de pannenkoeken allemaal even groot. Hoe meer pannenkoeken je bakt, hoe hoger je taart wordt!

2 Leg een pannenkoek op een mooie etagère of een groot bord en besmeer deze met een dun laagje jam.



3 Vul een spuitzak met vanillepudding en spuit op de pannenkoek een cirkel vlak langs de rand. Zet in het midden alleen een toefje. Herhaal dit tot alle pannenkoeken op zijn. Zet de taart een uurtje in de koelkast om op te stijven.



4 Garneer voor het opdienen de taart met toefjes slagroom, suikerpareltjes en extra framboosjes.

