

PANNENKOEKENTAART



12 personen
30 min. bereiden
30 min. wachten

INGREDIËNTEN

- 750 g tarwebloem
- 2 tl zout
- 5 middelgrote eieren
- 1250 ml halfvolle melk
- 75 g ongezouten roomboter
- 5 el poedersuiker
- 100 g strooigoed
- 150 g chocoladefiguurtjes sinterklaas
- 125 g gouden chocolademunten
- 150 g chocoladelettertjes melk-puur-wit
- 190 g kikkers & muizen

ZO MAAK JE HET

Zeef de bloem met het zout boven een grote beslagkom. Voeg de eieren en de helft van de melk toe en klop met een garde tot een glad beslag. Schenk de rest van de melk erbij en klop opnieuw glad. Dek de kom af met vershoudfolie en laat het beslag 30 min. staan. Verhit een klontje boter in een koekenpan van 20 cm doorsnee en schep er een soeplepel beslag in. Draai de pan rond zodat de hele bodem bedekt is. (zie volgende pagina)



Laat de pannenkoek 2 min. op middelhoog vuur bakken tot de bovenkant droog is en de onderkant goudbruin. Draai de pannenkoek om en bak nog 1 min. Herhaal met de rest van het beslag (totaal worden het ca. 20 pannenkoeken). Gebruik eventueel 2 pannen, zo gaat het extra snel. Houd 2 pannenkoeken apart. Bestrooi de rest van de pannenkoeken elk met een dun laagje poedersuiker en stapel ze op. Snijd in de pannenkoekenstapel een vierkant van 7 cm x 7 cm. Houd de vierkantjes apart. Leg de stapel op het inpakfolie. Leg het cadeautje in het uitgesneden vierkant. Dek de stapel af met de twee apart gehouden pannenkoeken. Bestrooi de stapel met al het snoepgoed. Pak de stapel in met het inpakfolie. Knoop er een mooi lint omheen. Geef de taart cadeau en snoep zelf de uitgesneden pannenkoekvierkantjes op.

Bereidingstip:

Deze surprisetaart kan ook gemaakt worden met kant-en-klare pannenkoeken.

