

## Chocolade pannenkoeken met aardbeien



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gram bloem  
2 eieren  
350 ml chocolademelk  
4 eetlepels cacao  
snuf zout  
1 tl bakpoeder  
1 banaan  
100 gram aardbeien  
handje ongezouten pinda's  
250 ml slagroom  
50 gram witte chocolade  
150 gram melkchocolade

### Stap 2 | Pannenkoeken

We starten met het maken van de pannenkoekenmix. Doe hiervoor de bloem, bakpoeder, cacao en een snufje zout in een mengkom, zet de mixer aan op een lage stand en mix vervolgens één voor één de eieren door het mengsel. Zet de mixer in de hoge stand en voeg een kwart van de chocolademelk toe. Mix dit tot een glad mengsel. Voeg nu de rest van de chocolademelk toe en mix tot een egaal beslag. Neem een koekenpan en verhit hierin een klein scheutje olie, bak de pannenkoeken om en om gaar. Leg de chocoladepannenkoeken op een bord om af te koelen.



Smelt ondertussen de melkchocolade au bain-marie. Dit doe je door een schaal met de chocolade er in op een pannetje kokend water te zetten. Snijd een aantal van de aardbeien in tweeën en haal ze door de gesmolten chocolade. Leg ze op een bakpapiertje om te stollen. Als je voldoende aardbeien gedipt hebt, schenk je de overige chocolade in een spuitzak, hier gaan we straks het gerecht mee garneren. Geen spuitzak in huis? Gebruik dan een diepvrieszak, waar je na het vullen een klein hoekje uitknijpt. Functioneert ook prima!

### Stap 3 | Versieren

Voor de garnering van de chocoladepannenkoeken snij je de banaan in dunne plakjes. Hak de ongezouten pinda's grof en snijd de overige aardbeien in schijfjes. Door het kroontje en vervolgens uit te steken ontstaat er een hartje, leuk voor het garneren van dit gerecht. Als laatste hak je de witte chocolade in dunne reepjes.



Mix de slagroom met een schepje suiker stijf. Neem een chocoladepannenkoek en smeer deze royaal in met slagroom. Rol vervolgens op en snij met een scherp mes in stukken van ongeveer drie centimeter. Verdeel de pannenkoekrolletjes over de borden. Spuit vervolgens hier en daar toefjes slagroom. Versier met de banaan, gehakte pinda's en witte chocolade. Verdeel ook de gedipte aardbeien en de aardbeienhartjes naar eigen inzicht over de borden. Als laatste spuit je nog sliertjes van de chocoladesaus over de pannenkoeken.