

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 gr bloem - 400 ml melk - 2 eieren - 75 ml Café Intención espresso - 100 gr mascarpone - 100 gr kwark - 1 rijpe banaan - 150 gr blauwe bessen - 1 el honing - 2 el water - 1 tl maizena - Olie om te bakken

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Gevulde pannenkoeken met espresso mascarpone en blauwe bessen

Doe eens iets anders met koffie, bijvoorbeeld koken! Deze heerlijke pannenkoeken zijn een super smakelijk begin van je dag. Geniet ervan.

Hulpmiddelen

Mengkom, pannenkoekenpan, schaal, steelpannetje.

Bereidingswijze

1. Begin met het maken van het beslag voor de pannenkoeken. 2. Doe de bloem in de kom. Schenk de helft van de melk erbij en tik de eieren boven de kom. Je kunt nog een snuf zout toevoegen. 3. Gebruik een garde om de ingrediënten voor de pannenkoeken tot een glad beslag te mengen. Voeg daarna de rest van de melk toe en roer tot een glad beslag. Zet het beslag even weg. 4. Zet 75 ml sterke Café Intención espresso en laat deze afkoelen. Schep de mascarpone en kwark in een schaal. Prak een rijpe banaan tot moes en voeg deze toe. Schenk de espresso erbij en meng tot een luchtige mousse. 5. Maak ondertussen de blauwe bessen compote klaar door de blauwe bessen met 1 el honing en 1,5 el water zachtjes in een steelpannetje te verwarmen. Blijf roeren, tot de bessen zachter worden en het sap vrijkomt. Schenk het sap uit de steelpan in een schaal en meng met 1 tl maizena. Roer goed door zodat je geen klontjes hebt en schenk dan terug in de steelpan. 6. Wanneer het beslag even heeft gerust, roer je het nog 1 keer door. Verwarm een klein beetje olie of boter in de pan en schep dan met bijvoorbeeld een soeplepel het beslag in de pan. Draai de pan direct rond zodat het beslag goed kan uitlopen zodat je een mooie ronde pannenkoek krijgt. 7. Maak met het beslag 4 pannenkoeken. Laat ze een beetje afkoelen en schep dan wat van het espresso mascarpone mengsel in het midden van de pannenkoek. Vouw eerst de zijkanten van de pannenkoek naar binnen en rol ze dan op. Leg de pannenkoeken op een bord en schep er wat van de blauwe bessen compote overheen.

Serveertips

Schenk nog een lekkere espresso in en geniet van deze dag!

