

Chocolade pannenkoek

met bramen



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

PANNENKOEKJES

Mix het meel, de bruine suiker, cacaopoeder en bakpoeder in een schaal. Halveer de vanillestokjes over de lengte en haal het vanillemerg eruit. Meng nu de melk, het eigeel, vanillemerg en de sinaasappelschil in een aparte schaal. Giet dit mengsel in de schaal met het meel-suiker-cacao mengsel en roer tot een glad beslag. Laat dit beslag nu ca. 15 minuten staan.

Zet een pan op het vuur en smelt wat boter. Giet met een lepel kleine porties (à 20 g) van het beslag in de pan en bak op middelhoog vuur. Zodra er geen belletjes meer zichtbaar zijn, de pannenkoek omdraaien. Bak de pannenkoekjes tot ze goudbruin van kleur zijn.

CHOCOLADE SAUS

Breng de slagroom, melk, suiker en sinaasappelschil aan de kook en giet dit mengsel over de couverture. Roer met een spatel tot een gladde massa.

BRAMEN

Was de bramen en laat ze goed uitlekken. Vervolgens de bramen halveren. Marineer de bramen met de gin, poedersuiker en limoensap.

SERVEERTIP

Leg de vers gebakken pannenkoekjes op een bord en verdeel de bramen over het bord. Bestrooi de chocoladepannenkoekjes naar believen met poedersuiker. Schenk vervolgens de warme chocolade saus over de pannenkoekjes en serveer direct.

INGREDIËNTEN

voor 10 personen

PANNENKOEKJES

180 g	tarwemeel (type 405)
70 g	bruine rietsuiker
35 g	cacaopoeder
14 g	bakpoeder
250 ml	volle melk (3,5 % vet)
60 g	eigeel
3 g	vanillestokjes
50 g	boter

CHOCOLADE SAUS

75 g	slagroom (30 % vet)
75 ml	volle melk (3,5 % vet)
15 g	suiker
3 g	sinaasappelschil
150 g	volle melk couverture

BRAMEN

500 g	bramen
20 ml	gin
20 g	poedersuiker
10 ml	limoensap