

Pannenkoeken met chocolademousse

10 - 12 stukken

 eenvoudig

 tot 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:

1 verpakking Dr. Oetker
Pannenkoeken
450 ml halfvolle melk

Voor de vulling:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Mousse Light Chocolade
250 ml halfvolle melk

Voor de abrikozensaus en de afwerking:

½ blik abrikozen (240 gr)
2 blaadjes citroenmelisse

1 Voor de chocolademousse:

Roer de inhoud van het zakje Dr. Oetker Mousse light in 250 ml koude melk. Klop dit mengsel met de mixer op de hoogste stand in 5 minuten op en plaats de mousse gedurende 2 uur in de koelkast.

2 Voor de abrikozensaus:

Pureer de abrikozen en het sap fijn in een hoge kom.

3 Voor de pannenkoeken:

Doe de inhoud van het zakje in een kom en voeg langzaam en al roerend 450 ml koude melk toe tot het deeg glad en luchtig is. Maak de pan voor de pannenkoeken goed heet, vet ze vervolgens in met een beetje boter en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin. Houd de pannenkoeken warm au bain marie.

4 Afwerking:

Beleg de lauwe pannenkoeken voor de helft met chocolademousse, vouw de andere helft over de chocolademousse en sla de randen om. Serveer de pannenkoeken met een beetje abrikozensaus en garneer het bord met enkele blaadjes citroenmelisse.