

Pannenkoeken met vanille-ijs en chocoladesaus

ongeveer 10 pannenkoeken



eenvoudig

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de pannenkoeken:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Pannenkoeken
450 ml halfvolle melk

Voor de afwerking:

200 ml room
150 g chocolade, puur
10 eetl. vanille-ijs
125 g frambozen

- 1 Giet de inhoud van 1 zakje Dr. Oetker Bereiding voor Pannenkoeken in een kom.
- 2 Voeg langzaam en al roerend met een klopper 450 ml koude melk toe totdat het beslag glad is.
- 3 Maak de pan goed heet, vet ze in met een beetje boter en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.
- 4 Breek de chocolade in stukken, zet een pannetje op het vuur en verwarm de chocolade samen met de room op matig vuur. Blijf roeren met een klopper om het aanbranden van de chocolade te vermijden.
- 5 Serveer een pannenkoek met een bolletje vanille-ijs en giet er wat warme chocoladesaus over. Werk af met frambozen.