



## Pannenkoekentaart

Met fruit en hangop

G200

★★★

🌿

🕒

👥

60 min. 8 pers.

### Materialen:

Mixer of keukenmachine  
Kaas-, hydrofiele- of theedoek

### Ingrediënten:

*Pannenkoeken (4 lagen)*

- 350 gram volkoren pannenkoekenmeel
- 3 theelepels kaneel
- 2 theelepels bakpoeder
- 3 eieren
- 500 gram Turkse yoghurt
- 5 fijngeprakte bananen
- 200 ml water

*Romige vulling (hangop)*

- 1 kilo Turkse yoghurt
- 45 ml honing van de imker
- 1 eetlepel fijn geraspte citroenschil
- 2 theelepels vanille extract

*Versiering*

- 250 gram zomerfruit naar keuze zoals blauwe bessen, bramen en/of frambozen
- 5 blaadjes munt, gesnipperd

### Bereiding:

#### Maak de pannenkoeken:

- Doe het meel, de kaneelpoeder en het bakpoeder in een kom en roer door elkaar.
- Kluts in een andere kom de eieren.
- Voeg aan de geklutste eieren de yoghurt, de fijngeprakte bananen en het water toe.
- Voeg nu de droge en natte ingrediënten samen en maak er een beslag van.
- Bak 4 pannenkoeken op een niet al te hoog vuur gaar. Snijd ze op gelijke grootte.

#### Maak de vulling:

- Meng alle ingrediënten door elkaar.
- Leg een schone dunne kaas- of hydrofiel doek (of schone dunne theedoek; maak deze dan eerst nat) in een grote kom en voeg het mengsel toe. Laat het vocht ± 2 uur uitlekken (hang de doek iets hoger in de kom).
- Gooi na 2 uur het vocht weg en voeg de geraspte citroen, het vanille extract en de honing toe.

#### En maak de taart:

- Bouw de taart laag voor laag. Bestrijk een pannenkoek, met de vulling. Voeg het fruit toe; gebruik uw fantasie en voeg dan laag voor laag de andere pannenkoeken toe.
- Versier het eindresultaat met gesnipperde blaadjes munt en eventueel wat granaatappelpitjes.

