



Recept van Siemon de Jong van De taart van mijn tante

Jubileumtaart 10 jaar Nationale Pannenkoekdag Pannenkoektaart met gele room en frambozen

Eerst maken we de pannenkoeken:

- 3 eieren
- 3 dl melk
- 1.5 dl bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout

Meng de eieren met suiker en zout en bakpoeder, voeg het bij de melk, en goed kloppen. Maak een kuiltje in de bloem, en meng beetje bij beetje al kloppend het melkmengsel bij de bloem. Met de mixer haal je de laatste klontjes er uit.

Variatie: gebruik vanillesuiker in plaats van gewone suiker. Of voeg eens een theelepeltje oranjebloesemwater aan je beslag toe!

Nog een variatie: verkruimel eens wat kletsoppen en voeg die toe aan je beslag. Dan krijgen je pannenkoeken een krokante bite.

Dan de gele room:

- 5 eierdooiers
- vanille aroma of een zakje vanillesuiker
- 100 gram suiker
- 2 eetlepels bloem (custardpoeder kan ook)
- halve liter volle melk

Zet 1 pan en 1 flinke kom klaar.

Roer in de kom de eierdooiers met de suiker en de vanille en de bloem tot een glad mengsel. In de pan doe je de melk en die warm je langzaam op. Van het vuur af voeg je nu lepel voor lepel de melk bij het eiermengsel. Blijf goed roeren. Als alles gemengd is zet je de pan weer op een laag vuur tot de gele room dik wordt. Nu moet de room afkoelen. Om een vel te voorkomen kun je er een beetje suiker op strooien of af en toe roeren.

Variatie: je kunt een beetje smokkelen met dit recept door een kant-en-klaar zakje van Dr. Oetker te gebruiken.

Bak de pannenkoeken in een koekenpan van de zelfde diameter als de springvorm die je nodig hebt voor de taart. Gebruik steeds een beetje olie en boter, middelhoog vuur. Bak de pannenkoeken op hoog vuur. Als de rand loslaat: omdraaien.

Vet de springvorm in. Leg op de bodem een stuk bakpapier (die kun je inklemmen tussen de rand). De rand kun je bedekken met een strook bakpapier iets hoger dan je springvorm. Begin met een pannenkoek en leg daarop een laagje gele room. Besprenkel met framboosjes en duw die een beetje in de room. Dan weer een pannenkoek. Zo stapel je om en om tot ze op zijn. De laatste pannenkoek niet besmeren met gele room. Zet de taart nu weg in de koelkast om op te stijven.

-2-

Vlak voor het opdienen is het mooi om de bovenkant te garneren met framboosjes en er poedersuiker overheen te stuiven.

Variatie: deze taart is ook lekker met bosbessen of aalbessen in plaats van frambozen!

Voor een grotere en/of hogere jubileumtaart kunnen de hoeveelheden verdubbeld worden.

<>