



Sinterklaas Pannenkoek Taarten

Deze hele leuke Sinterklaas Pannenkoek taarten zien er niet alleen heel feestelijk uit, maar zijn ook heel lekker. @Lntt.dkmn laat met dit Sinterklaas recept voor Deleukstetaartenshop zien hoe je zelf deze pannenkoek taarten met de Dr. Oetker American Pancakes Origineel mix maakt en hoe je ze decoreert in Sinterklaas thema! Heerlijk als toetje tijdens pakjes avond, of als gezellige activiteit met kinderen. Kies je favoriete pannenkoek taart uit, of maak ze allemaal. De keuze is helemaal aan jou!

Boodschappenlijstje



FunCakes Food Colour Gel Claret 30 g

F44170
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,02



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 6,25



FunCakes Chocolade Melts Melk 350 g

F30110
€ 12,28



FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115
€ 11,89



FunCakes Invertsuikerstroop 375 g

F54435
€ 3,14



FunCakes Chocolade Crispy Pearls Mix
155 g

F51915
€ 6,84



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 2,68



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,00



Wilton Decorating Tip #4B Open Star
Carded

02-0-0159
€ 2,00

Ingrediënten

Voor de American Pancakes

- Dr. Oetker American Pancakes Origineel 2x
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Donkerrood 30g
- 600 ml melk
- 4 eieren

Voor de Funcakes Enchanted Cream

- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel 30g
- 100 ml melk
- 100 ml water

Voor de chocolade ganache

- FunCakes Chocolade Melts Wit 350g
- FunCakes Chocolade Melts Melk 350g
- FunCakes Invertsuikerstroop 375 g
- 250 gr verse slagroom
- 60 gr zachte boter

Voor het decoreren

- FunCakes Chocolade Crispy Pearls Mix 155g
- Gekleurde chocolade kruidnoten
- Knetterchocolade kruidnoten
- Chocolade kruidnoten
- Pepernoten
- Schuddebuikjes

Benodigdheden

- F85100 FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- 02-0-0159 Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- 02-0-0151 Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Koekenpan ca. 20 cm in doorsnede
- Soeplepel
- Mixer
- Garde of staafmixer

Stap 1: Maak het beslag van de Dr. Oetker American Pancakes Origineel

Maak het beslag voor de American Pancakes zoals op de verpakking beschreven. Verdeel daarna het beslag over twee kommen, waarbij 1 kom $\frac{1}{3}^e$ van het beslag bevat en de andere $\frac{2}{3}^e$ deel.

Kleur daarna 1/3^e deel van het beslag door de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Donkerrood naar eigen wens toe te voegen. Blijf goed roeren tot de kleur goed in het beslag is gemengd. Heb je de gewenste kleur nog niet bereikt? Voeg dan meer kleurstof toe en blijf roeren tot de gewenste kleur is bereikt.

Tip: Je kan natuurlijk ook de andere kleuren [FunCakes Eetbare Kleurstof Gel](#) gebruiken om de pancakes te kleuren.

Stap 2: Bak de American Pancakes

Voor het bakken van de pannenkoeken heb je een koekenpan nodig van ca. 20 cm in doorsnede. Verhit een scheutje olie in de pan en schep het beslag met een soeplepel in de pan. Vul de hele bodem van de pan en verdeel dit goed met de achterkant van een eetlepel. Bak aan beide kanten goudbruin. Herhaal de stappen totdat alle pannenkoeken gebakken zijn en laat ze na het bakken goed afkoelen.

Stap 3: Maak de FunCakes Enchanted Cream

Maak ondertussen 150 gram van de FunCakes mix voor Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel de Enchanted Cream daarna in twee kommen.

Gele Enchanted Cream

Kleur 1 deel van de Enchanted Cream met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel. Voeg de gewenste hoeveelheid toe aan de Enchanted Cream en roer goed tot de kleur goed gemengd is. Als de gewenste kleur niet bereikt is kan je meer kleurstof toevoegen en blijven roeren tot de gewenste kleur bereikt is.

Voor het kleuren van de FunCakes Enchanted Cream kan je natuurlijk ook de andere kleuren [FunCakes Eetbare Kleurstof Gel](#) gebruiken.

Enchanted Cream met Speculaas

Het andere deel van de Enchanted Cream breng je op smaak met de FunCakes Speculaaskruiden naar eigen smaak. Dit doe je door de Speculaaskruiden voorzichtig door de Enchanted Cream te spatelen. Is de smaak nog niet helemaal hoe je het wilt? Dan kan je altijd meer speculaaskruiden toevoegen!

Leg de Enchanted Cream opzij om later te gebruiken bij het stapelen van de pannenkoek taarten.

Stap 4: Maak de witte- en melk chocolade Ganache

Voor de pannenkoeken met melk- en witte chocolade ganache wordt er zelf ganache gemaakt, je kan er ook voor kiezen om [kant- en klare ganache](#) te gebruiken.

Maak 300 gram witte chocolade ganache

Voor de witte chocolade ganache weeg je 200 gram FunCakes Chocolade Melts Wit af en doe je deze in een kom. Breng 100 gram slagroom en 10 gram FunCakes invertsuikersiroop aan de kook in een pan. Als de slagroom kookt, haal je de pan gelijk van het vuur en giet je het mengsel over de FunCakes Chocolade Melts. Laat de chocolade smelten en roer alles met een garde of het liefst met een staafmixer tot een glad beslag. Voeg daarna 30 gram zachte boter en meng deze goed door de ganache.

Maak 300 gram melk chocolade ganache

Voor de melk chocolade ganache gebruik je 150 gram FunCakes Chocolade Melts Melk, 150 gram slagroom, 15 gram FunCakes invertsuikersiroop en 30 gram zachte boter. Volg dezelfde stappen als voor de witte chocolade ganache, om melk chocolade ganache te maken. Zet de chocolade ganache opzij op kamertemperatuur, om later weer te gebruiken als vulling.

Stap 5: Stapel de pannenkoeken tot een Sinterklaas Taart

Rode Sinterklaas Pannenkoeken taart met gele Enchanted Cream

Stapel de rode pannenkoeken op elkaar en verdeel de gele Enchanted Cream tussen de lagen. Dit kan je gemakkelijk doen door de Enchanted Cream over de laag te smeren met de onderkant van een lepel.

Sinterklaas Pannenkoek taart met melk- en witte chocolade ganache

Deze Sinterklaas Pannenkoeken taart is speciaal voor de chocoladeliefhebbers. Voor de vulling tussen de pannenkoeken is witte- en melk chocolade ganache gebruikt. Doe de witte- en melk chocolade ganache apart in een FunCakes spuitzak met het spuitmondje #4B Open star. Spuit daarna op de eerste pannenkoek de melk chocolade ganache en strooi in het midden ook wat FunCakes Chocolade Crispy Pearls Mix en schuddebuikjes. Herhaal deze stappen ook met de witte chocolade ganache, tot het een pannenkoeken taart is.

Sinterklaas Pannenkoek taart met Speculaas Enchanted Cream

Deze Sinterklaas stapeltaart is gevuld met lagen opgespoten Enchanted Cream met Speculaaskruiden. Doe de Enchanted Cream in een FunCakes spuitzak met het spuitmondje #1M



Open star. Bouw de taart op door tussen de lagen de Enchanted Cream te spuiten en het midden van de lagen te vullen met schuddebuikjes.

Stap 6: Decoreer de Sinterklaas Pannenkoek taarten

De Sinterklaas pannenkoek taart met gele Enchanted Cream heeft als topping de gele Enchanted Cream en is gedecoreerd met gekleurde- en knetterchocolade kruidnoten. Je kan er natuurlijk ook voor kiezen om andere kruidnoten te gebruiken, de keus is helemaal aan jou!

De Sinterklaas Pannenkoek taart met melk- en witte chocolade ganache is gedecoreerd met toefjes witte chocolade ganache. Als topping heeft de taart gewone- en chocolade kruidnoten, in combinatie met de FunCakes Chocolate Crispy Pearls Mix.

Als laatst is de Sinterklaas pannenkoek taart met Speculaas Enchanted Cream eerst gespoten met de speculaas Enchanted Cream en daarna bestrooid met kruidnoten en mini kruidnoten als topping.

Stap 7: Geniet heerlijk van de Sinterklaas Pannenkoek taarten!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @Lntt.dkmm