

Dessert

Crêpes Mikado

Door

Yves, Wim en Staf op 09/12/2019

Foto



Ingrediënten

- Voor de crêpes:
- 8 eieren
- 1 snuifje zout
- 2 el kristalsuiker
- 500 g bloem
- 1 eetlepel Solo Vloeibaar
- Voor de banketbakkersroom:
- 1 l melk
- 8 eidooiers
- 80 g Maizena
- 200 g kristalsuiker
- 1 vanillestok
- Voor de chocoladesaus:
- 250 g pure chocolade

Bereidingswijze

1. Meng de melk, de eieren, het zout en de suiker met een klopper in een ruime kom. Zeef hier bovenop de bloem en meng alles tot een glad beslag. Laat even rusten.
2. Maak intussen de banketbakkersroom. Snijd een vanillestok doormidden en schraap met een mes de zaadjes eruit. Doe ze samen met de melk in een kookpot en breng rustig aan de kook.
3. Klop intussen de eidooiers met de suiker en de Maizena in een hittebestendige kom krachtig tot een lichtgele massa (dit noemen we de 'ruban').
4. Giet de kokende melk op de ruban, terwijl je krachtig blijft roeren. Giet de inhoud van de kom weer in de kookpot en breng op een zacht vuurtje opnieuw aan de kook, tot de banketbakkersroom mooi gebonden is. Neem de pot van het vuur en giet de inhoud in een kom. Leg een vel huishoudfolie op het oppervlak van de banketbakkersroom om te voorkomen dat er zich een vel vormt.
5. Breek de chocolade in een kommetje en smelt hem au bain marie. Verhit een eetlepel Solo in een koekenpan en bak dunne pannenkoekjes van het beslag.
6. Vul de pannenkoeken met banketbakkersroom en rol ze op. Lepel er warme chocoladesaus overheen en serveer meteen.

Zitten er toch wat klontertjes in je pannenkoekenbeslag?
Geen nood, roer het door een fijne zeef: opgelost!