

# Ricotta ‘pancakes’ met rood fruit

Datum: 27-05-2013
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 7

## Ingrediënten:

- 490 g zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 20 g suiker
- 7 eieren (losgeklopt)
- 4,2 dl melk
- 120 g boter
- 525 g ricotta
- 6 eetl. honing
- 1 bakje frambozen
- 1,5 bakje aardbeien
- 175 g mascarpone
- 1dl slagroom
- 3 zakjes vanillesuiker
- amandelen
- ahorn siroop
- poedersuiker

## Bereidingswijze:

Zeef het meel en meng het met de suiker en een snuifje zout in een kom. Klop de eieren los en doe de melk erbij. Doe het eimengsel met de gesmolten boter. 175 gr. ricotta en de honing bij het meel en mix dit tot een smeuïg deeg. Voeg er voorzichtig 0,5 bakje van de frambozen door.

Maak de aardbeien schoon en snij deze doormidden. Klop voor de crème met de mixer de Ricotta glad. Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en meng de ricotta en de mascarpone erdoor. Schep een 0,5 bakje frambozen en een bakje blauwe bessen en aardbeien voorzichtig door het mengsel en plaats het in de koeling tot het uitserveren.

Roer twee eetlepels honing door de overgebleven vruchten en zet in de koeling tot het uitserveren.

Bak in een beboterde pan, op niet te hoog vuur, kleine pannenkoekjes totdat ze goudbruin zijn (4 per persoon). Houd de pannenkoekjes warm in een over (50 graden) Rooster de grof gehakte amandelen in een droge pan.

**Uitserveren:**
Steek of snij rondjes van 5 tot 6 cm doorsnee uit de pannenkoekjes. Maak een stapel van 4 pannenkoekjes en ricotta (om en om) Begin met de pannenkoekjes en eindig met een toef ricotta. Verdeel de rest van de vruchten over de taartjes en laar wat ahorn siroop over lopen. Bestrooi met de geroosterde amandelen en de poedersuiker.