

Crêpes met Monchou en warme kersen

Datum:	22-01-2025
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 35 g boter + extra om te bakken
- 200 g bloem, gezeefd
- flinke snuf zout
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 eieren
- 330 ml melk
- 375 g kersen uit een pot
- 1,5 theel. maïzena
- 250 g monchou roomkaas
- 3 eetl. poedersuiker
- roomijs

Bereidingswijze:

Smelt 35 gram boter en laat iets afkoelen. Doe de bloem in een beslagkom en meng het zout en de vanillesuiker erdoor. Voeg de eieren, melk en gesmolten boter toe. Klop met een garde of mixer tot een glad beslag.

Verhit een beetje boter in een koekenpan en schep een dun laagje beslag in de pan. Bak de crêpe aan beide kanten goudbruin. Herhaal dit tot al het beslag op is; je krijgt ongeveer 8 crêpes.

Laat de kersen uitlekken en vang de siroop op in een pannetje. Verwarm de siroop op middelhoog vuur. Meng de maïzena in een glaasje met een eetlepel water tot een papje en voeg dit toe aan de warme siroop zodra deze begint te koken. Roer goed door met een garde tot de siroop dikker wordt, en voeg vervolgens de kersen toe. Laat nog 2 minuten zachtjes sudderen.

Meng de Monchou roomkaas met de poedersuiker tot een gladde, zoete crème.

Vul de crêpes met een laagje Monchou-crème en de warme kersen. Rol of vouw ze op en strooi er vlak voor het serveren nog een beetje extra poedersuiker. Serveer ze met een bolletje roomijs.