

Pannenkoekentaart met braambessen, frambozen en aardbeien

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram mascarpone
2 deciliter volle room
6 eetlepels bloemsuiker
1 eetlepel citroenschil (geraspte)
500 gram rood fruit (braambessen, frambozen, aardbeien)
18 pannekoeken (kant-en-klaar)
muntblaadjes

Bereidingswijze

1. **Meng de mascarpone met de helft van de room, de bloemsuiker en de citroenschil met een staande mixer. Begin zachtjes te mixen. Voeg beetje bij beetje de rest van de room toe. Klop tot je een mooi stijve room hebt.**

2. **Plet de helft van het fruit in een kom. Meng met de helft van de mascarponecrème.**

3. **Neem een groot bord of een étagère. Leg een pannenkoek onderaan en bestrijk met een dun laagje van de mascarponecrème met fruit. Leg er een pannenkoek bovenop en bestrijk met de pure mascarponecème. Werk alle pannenkoeken op, afwisselend besmeerd met de twee crèmes.**

4. **Werk de bovenlaag af met de rest van de crème en de rest van het fruit. Laat opstijven in de koelkast.**