Hartjespannenkoeken met framboos en chocolade

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Pannenkoeken Origineel
1 Liter(s) Melk
2 Stuk(s) Ei
Frambozenjam
Chocoladepasta
1 Doosje(s) Frambozen
Uitsteekvormpje hart
Boter of olie om in te bakken

Keukenspullen

Mengkom
Garde

1. Pannenkoek hartjes bakken

Doe de **pannenkoekmix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de helft van de **melk (500 ml)** toe.

Roer het geheel met een garde of een mixer tot een glad beslag. Voeg al roerend de rest van de **melk (500 ml)** en de **eieren (2 stuks)** toe.

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

2. Pannenkoek hartjes decoreren

Steek de hartjes uit de pannenkoeken en bestrijk de helft van de hartjes met **chocoladepasta** en de andere helft met de **frambozenjam.**

Stapel de pannenkoeken op elkaar. Begin met chocolade daarna frambozenjam. Leg op de frambozenjam halve frambozen.

Herhaal deze stappen. Maak het torentje af met frambozenjam en **verse frambozen**.