Kerstboom van American pancakes

Ingrediënten

500 g Kersen (uit de vriezer)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
200 g Witte chocolade
1 Pak Dr. Oetker American pancakes origineel
300 ml Melk
2 Ei
Zonnebloemolie (om in te bakken)
1 el (eetlepels) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
250 g Mascarpone
1 el (eetlepels) Poedersuiker
1 takje(s) Rozemarijn
1 flesje(s) Dr. Oetker Zachte parels zilver
25 g Poedersuiker

Keukenspullen

Vergiet
Keukenpapier
Steelpan
Kom
Garde
2 Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Spatel
2 Spuitzak
Satéprikker

1. Voorbereiden

Laat de **kersen (500 g)** in een zeef of vergiet ontdooien en dep ze droog met keukenpapier.

2. Witte chocoladevulling maken

Verwarm de **slagroom (100 ml)** tot tegen het kookpunt, hak ondertussen de **witte chocolade (200 g)** fijn en doe dit in een kom.

Giet de warme slagroom erbij en roer met een garde net zolang totdat de chocolade gesmolten is. Laat voldoende afkoelen en zet de witte chocoladevulling tot gebruik in de koelkast.

3. Pancakesbeslag maken

Doe de **mix** (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel) in een beslagkom en voeg de **melk (300 ml)** en **eieren (2 stuks)** toe. Mix het met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

4. Bak je pancake-kerstboom

Verhit een **scheutje olie** in de koekenpan. Schep met een ijsschep het beslag in de pan en vorm met de achterkant van de lepel een rondje.

Maak de eerste pancake ongeveer 16 cm in doorsnee. Bak de pancake op matig vuur aan beide zijden goudbruin, ongeveer 1 minuut per zijde.

Bak zo al het beslag op, maar maak de pancakes steeds een beetje kleiner, zodat je straks een boom ervan kunt stapelen. Je kunt ongeveer 8-10 pancakes uit het beslag halen. Veeg de pan schoon met keukenpapier en rooster hierin kort het **amandelschaafsel**. Laat het afkoelen.

5. Mascarponevulling maken

Mix met de mixer met garden de **slagroom (150 ml)** stijf. Mix in een andere kom de **mascarpone (250 g)** met de **poedersuiker (1 el)** komt los.

Schep de slagroom bij de mascarpone en mix het geheel tot een stevige, luchtige room. Bewaar het mengsel in de koelkast tot je de pancakes gaat stapelen.

6. Pancake-kerstboom opbouwen

Let op dat de pancakes zijn afgekoeld, anders smelt de vulling ertussenuit. Leg de grootste pancake op een bord. Smeer hierop wat witte chocoladevulling. Verdeel daarna mascarpone-slagroom erover en versier met kersen. Daarna leg je de op-een-na grootste pancake erop en herhaal de stappen.

Bouw zo de hele kerstboom verder op. Prik er voor de zekerheid een lange satéprikker in. Eindig met een laagje mascarpone-slagroom, versier dit met **3 kersen** en steek het takje rozemarijn op de kop erin. Maak de kerstboom extra feestelijk met **zilveren pareltjes**, **geroosterd amandelschaafsel** en natuurlijk **poedersuiker (25 g)**.

> ### Vulling verdelen
> Het is handig om zowel de chocolade- als de mascarpone-slagroomvulling over te scheppen in een spuitzak, dan kun je de vullingen makkelijk verdelen.