Pannenkoektaart met Nutella® en sinaasappel

Ingrediënten

1 Kg Koopmans Patentbloem Kristal
1500 ml Melk
4 Ei
1 Stuk(s) Sinaasappelrasp
0.5 Stuk(s) Sinaasappelsap
2 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 Potje(s) sinaasappeljam
1 Potje(s) Nutella®

Keukenspullen

Koekenpan
2 Mengkom
Mixer met gardes

1. Pannenkoekenbeslag maken

Doe de **bloem (1 kg)** in een beslagkom en voeg de **melk (1500 ml)** toe, meng het tot een glad beslag.

Voeg de **eieren (4 stuks)**, **sinaasappelrasp (van een hele sinaasappel)** en **sinaasappelsap (van een halve sinaasappel)** toe en roer het pannenkoekenbeslag goed door.

Halveer het pannenkoekenbeslag en voeg aan een helft **cacaopoeder (2 el)** toe, roer het beslag goed door.

2. Pannenkoeken bakken

Verwarm een pan op matig hoog vuur en bak al het pannenkoeken beslag op. Bewaar de pannenkoeken op 2 stapels, 1 met sinaasappel en 1 met chocolade.

3. Pannenkoekentaart maken

Leg een springvorm op de stapel pannenkoeken en snijdt langs de rand daarvan zodat alle pannenkoeken even groot worden, het hoeft niet natuurlijk maar het ziet er wel veel mooier uit.

Leg de eerste pannenkoek op een mooi bord (hierna wordt verplaatsen erg moeilijk!). Bestrijk de sinaasappelpannenkoek met de **jam** en leg daarop een met **Nutella** besmeerde chocolade pannenkoek. Herhaal dit tot alle pannenkoeken op zijn.

> Decoratietip
> Bestrooi de pannenkoekentaart met extra cacaopoeder en stukjes sinaasappel