Red velvet pannenkoeken met slagroom

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Pannenkoeken Origineel
1 Liter(s) Melk
2 Stuk(s) Ei
2 el (eetlepels) Cacaopoeder
Rode kleurstof
200 ml Slagroom (ongezoet)
100 g (gram) MonChou®
60 g (gram) Poedersuiker
Fruit naar keuze
Boter of olie om in te bakken

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Koekenpan
Garde

1. Red velvet pannenkoeken bakken

Doe de **pannenkoekenmix (1 pak)**, **cacaopoeder (2 el)** en de **rode kleurstof (naar smaak)** in een mengkom 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. Klop tot er geen klontjes meer zichtbaar zijn.

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 bruin.

2. Roomkaas vulling maken

Mix de koude **roomkaas (100 g)** goed door. Voeg de **poedersuiker (60 g)** beetje bij beetje toe aan het mengsel. Mix eerst langzaam en vervolgens op een hogere stand.

Voeg de **slagroom (200 ml)** toe en mix tot er stevige pieken ontstaan.

Zet je roomkaas vulling in de koelkast tot je het gaat gebruiken.

3. Red velvet pannenkoeken vullen

Verdeel wat van de roomkaas vulling over de pannenkoeken. Decoreer de pannenkoeken ten slotte met **vers fruit.**