

Dita degli apostoli

Dessert

Calorieën per persoon : 490 Kcal
Bereidingstijd : 30 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

- 3 eieren
- 200 g bloem
- 20 g bloedsuiker
- 5 cl melk
- de schil van 1 sinaasappel
- olie voor de pannenkoekenmaker

Voor de garnituur :

- 200 g ricotta
- 50 g suiker
- 1 citroen (sap en schil)
- 30 g gekonfijte sinaasappel
- 50 g pure chocolade (in stukjes)

Bereiding :

- 1** Bereid het pannenkoekendeeg door de bloem te mengen met de eieren, de bloedsuiker en de sinaasappelschil. Voeg beetje bij beetje de melk toe tot u een homogeen beslag bekomt zonder klonters. 1 uur in de koelkast laten rusten.
- 2** Voor de garnituur: klop de ricotta op met de suiker en het citroensap (met een elektrisch mixer) en voeg de citroenschil, de gekonfijte sinaasappel en stukjes chocolade toe.
- 3** Haal het deeg uit de koelkast, meng het nog een keer en bak pannenkoeken. Smeer de garnituur op de pannenkoeken, rol ze stuk voor stuk op en snijd ze in drie stukken. Versier met enkele stukjes chocolade en sinaasappel. Direct serveren.

Tip :

Als u geen pannenkoekenmaker bezit kunt u een normale pan gebruiken van 18 tot 20 cm diameter.

krediet : © LUXURY GROUP CORPORATE SRL

