

## Banoffee pannenkoeken / Banoffee Pancakes



### **Pannenkoeken**

230 gram patentbloem  
50 gram fijne suiker  
1½ theelepel bakpoeder  
2 eetlepels cacao-poeder  
4 vrije uitloop bio-eieren, gesplitst  
360 ml karnemelk  
boter, om in te bakken

### **om te serveren**

250 ml koude slagroom  
2 eetlepels fijne suiker  
¼ theelepel vanille-extract  
2-3 rijpe bananen, in plakjes  
karamelsaus, naar smaak  
stukje geraspte chocolade

### **Zo maak je banoffee pannenkoeken**

Doe bloem, suiker, bakpoeder, cacao en zout in een grote kom en roer het door elkaar.

Splits de eieren en klop de eiwitten tot je stijve pieken ziet, zet het apart.

Voeg de eidooiers en de karnemelk aan de kom met de droge ingrediënten toe en mix door. Voeg geleidelijk het opgeklopte eiwit toe en spatel het voorzichtig door, je wilt zoveel mogelijk volume.]

Verhit een grote koekenpan met wat boter.

Bak 2 - 3 pannenkoeken tegelijk, leg ze op een verwarmd bord en hou ze warm in de oven.

Mix de koude slagroom met de suiker en het vanille-extract tot zich stijve pieken vormen.

Pel de banaan en snij in dikke schijven.

Stapel 2-3 pannenkoeken op een bord met daartussen schijfjes banaan en slagroom.

Spuit er nog wat slagroom bovenop en schenk er karamelsaus over.

Strooi geraspte chocolade over de slagroom op de banoffee pannenkoeken.

## Banoffee pannenkoeken / Banoffee Pancakes



### For the pancakes

230g all-purpose flour  
50g caster sugar  
1½ teaspoon baking powder  
2 tablespoons cocoa powder  
pinch of salt  
4 free range organic eggs, split  
360 ml buttermilk  
butter, for frying

### To serve

200 ml double cream (cold)  
2 tablespoons caster sugar  
¼ teaspoon vanilla extract  
2-3 bananas, sliced  
caramel sauce, to taste  
chopped chocolate, to sprinkle

### How to make Banoffee Pancakes

Place flour, sugar, baking powder, cocoa and salt in a large bowl and stir to combine.

Divide the eggs and whisk the egg whites until stiff peaks form, set aside.

Add the egg yolks and buttermilk to the bowl with the dry ingredients and mix to combine. Gradually add the beaten egg whites and carefully fold in - you want to keep as much volume as possible.

Heat up a large frying pan with some butter.

Ladle small portions of batter into the pan and fry the pancakes on both sides.

Bake 2 - 3 pancakes in one go, set aside on a warm plate and keep warm in the oven.

Mix the cold double cream with the sugar and vanilla extract until stiff peaks form.

Peel the banana and cut into thick slices.

Layer the pancakes in stacks with whipped cream and banana slices in between.

Finish with some whipped cream on top, drizzle with caramel sauce.

Sprinkle the cream on top of the Banoffee pancakes with chopped chocolate.