



## Sinterklaas pannenkoekentaart

### Ingrediënten voor 1 Sinterklaastaart (voor 10 personen):

- 500 gram bloem
- Snufje zout
- 1 liter melk
- 4 eieren
- Olie of boter
- 2 eetlepels vanillesuiker
- 300 gram roomkaas
- 50 gram pepernoten + 2 pepernoten (deze kun je gemakkelijk zelf maken, [klik hier voor het recept](#))
- 750 gram [stoofperen \(klik hier voor het recept\)](#)
- 75 gram rietsuiker
- 100 ml theewater (gebruik 100 gram theewater waar je de stoofperen in gekookt hebt. Dit water heeft zowel de smaak van de thee als van de stoofperen)
- Pannenkoekenpan of koekenpan

Maak als eerst de [stoofperen](#), zodat je daarna de stoofperencompote kunt maken en deze volledig kunt laten afkoelen.

Maak vervolgens het pannenkoekenbeslag door de bloem, het zout, de melk, de vanillesuiker en eieren goed door elkaar te mixen. Laat dit een half uurtje rusten.

In de tussentijd kun je de roomkaas loskloppen met een vork of lepel. Rasp 50 gram pepernoten en meng deze door de roomkaas.

Als de stoofperen klaar zijn snijd je deze in blokjes. Leg de perenblokjes in een pannetje voeg 100 ml stoofperenvocht toe en de rietsuiker. Laat de stoofperen op laagvuur inkoken tot een compote. Dit duurt ongeveer een 40 minuten.

Verwarm een beetje boter of olie in een pannenkoekenpan. Het is belangrijk dat de pan goed heet is voor je pannenkoeken gaat bakken. Verdeel het beslag in de pan (als je dit met een soeplepel doet gebruik je altijd dezelfde hoeveelheid beslag) en bak de

pannenkoeken goudbruin. Je kunt ongeveer 20 pannenkoeken bakken, bak ze niet te hard, dan krijg je een droge taart. Laat de pannenkoeken volledig afkoelen.

Laat ook de perencompote volledig afkoelen.

Als alle onderdelen volledig zijn afgekoeld kun je de taart opbouwen.

Smeer de eerste pannenkoek in met het roomkaasmengsel. Leg daarop een pannenkoek en verdeel daarover 2 à 3 eetlepels stoofperencompote. Leg hierop weer een pannenkoek en smeer die in met het roomkaasmengsel. Herhaal dit tot alle pannenkoeken op zijn.

Rasp de twee achtergehouden pepernoten over de bovenste pannenkoek heen en snijd een halve stoofpeer in parten en leg deze op de taart.

Een hele fijne sinterklaasintocht en sinterklaastijd.