

Pannenkoeken met mascarpone druiven

(2 personen)

Ingrediënten:

- 200 g pitloze druiven
- 125 g mascarpone
- 3 el witte basterdsuiker
- zelfgebakken pannenkoeken
- poedersuiker

Bereiding:

- Bak de pannenkoeken op de gebruikelijke wijze.
- Was de druiven en halveer ze.
- Roer de mascarpone los met suiker.
- Schep de druiven erdoor.
- Besmeer de pannenkoeken met het druivenmengsel, vouw ze dubbel en bestrooi met poedersuiker.

