**Normandische pannenkoekjes met ijs**

250 g patisseriebloem
3 eieren
½ l melk
vanillesuiker
appelen
boter
kaneelpoeder

Calvados
pure chocolade
volle room
roomijs
slagroom
hagelslag
bloemsuiker

**De pannenkoekjes**. Maak het beslag met 250 g patisseriebloem, 3 eieren, een halve liter melk en twee eetlepels vanillesuiker. [Klik hier voor het volledige recept.](https://www.creatief-koken.be/erfgoed/5996.htm)

Bak de pannenkoekjes in een eierpannetje, zodat ze een maximale diameter hebben van een tiental centimeter. Heb je dat niet, steek dan met een grote ring rondjes uit gewone pannenkoeken.

Snijd schijven uit een appel en bak die in een pan met bruisende boter. Bestuif met vanillesuiker en kaneelpoeder. Doe de dampkap uit, verwarm een steelpannetje met calvados en doe het ontvlammen. Giet het pannetje voorzichtig uit over de appelschijven en laat uitbranden.

Maak een chocoladesaus door een paar repen pure chocolade te smelten met toevoeging van een paar scheuten volle room en een paar eetlepels calvados.

**Op het bord**: een spiegel chocoladesaus met daarop een tweetal pannenkoekjes en een appelschijfje. Werk af met een bolletje [roomijs](https://www.creatief-koken.be/basis/3118.htm), een toefje opgeklopte slagroom, hagelslag en bloemsuiker.