

Pannenkoekenvruchtentaart met chocolade en roomboterkaramel

Ramon Beuk is televisiekok, bekend geworden door Born2Cook. Ramon wil maar één ding: zijn passie voor koken overbrengen en daarmee anderen inspireren om het lekkere koken zelf te ontdekken.

Ramon over fairfood: *"Ik ben geen wetenschapper, maar het hongerprobleem blijft volgens mij helaas altijd bestaan. Door subsidieregelingen en wetgeving in het rijke Westen zijn de arme landen op dit moment de dupe en ik zie dat niet zomaar veranderen. Wij kunnen de problemen misschien niet de wereld uit helpen, maar we kunnen wel ons steentje bijdragen. Dan kunnen we allemaal blijven eten".*

Ingrediënten:

(Voor 4 personen)

- 250 gram bloem
- 4 Kwetters 4-Granen eieren
- 4 dl Campina verse halfvolle melk
- ½ theelepel zout
- 200 gram Fair Trade Original Chocolade Puur
- 400 gram bosbessen
- 400 gram bramen
- 150 gram Fair Trade Original Rietsuiker
- 75 gram Campina Botergoud roomboter
- poedersuiker



Bereiden:

Beslag

Klop bloem, eieren, melk en zout met een garde tot een glad beslag. Bak in een koekenpan (doorsnede 24 of 26 cm) met antiaanbaklaag 5 tot 6 pannenkoeken van het beslag en laat deze volledig afkoelen.

Chocola

Hak de chocolade in kleinere stukken. Doe ze in een kom en plaats deze kom in een pan met niet kokend water (au bain marie). Roer af en toe door de chocolade tot deze langzaam en geleidelijk smelt. Was ondertussen het fruit.

Karamel

Laat de suikers in een pan met dikke bodem smelten en verkleuren tot karamel (let op: de suikers mogen niet donkerbruin worden en een bittere geur achterlaten, dan zijn ze verbrand!). Haal de pan van het vuur en voeg al roerend de boter toe tot deze volledig door de suiker is opgenomen en er een mooie lichtbruine karamel ontstaat

Bedek alle pannenkoeken met fruit. Schenk de gesmolten chocolade en karamel over de pannenkoek. Leg een 2^e pannenkoek erbovenop en herhaal dit tot een mooie hoge taart is ontstaan. Laat de taart in de koelkast 5 uur afkoelen. Snijd de taart in stukken en bestrooi hem met poedersuiker.

Wat is er aan de hand in de cacaosector?

In Ivoorkust werken meer dan 200.000 kinderen onder gevaarlijke omstandigheden op de cacaoplantages. Op jonge leeftijd halen plantage-eigenaars kinderen uit arme families weg om te werken op de plantages. De kinderen gaan niet naar school en soms zien ze hun familie niet meer terug. Op de plantages moeten ze bovendien vaak werken met giftige bestrijdingsmiddelen.

Meer faire gerechten en faire producten vind je op www.fairfood.org