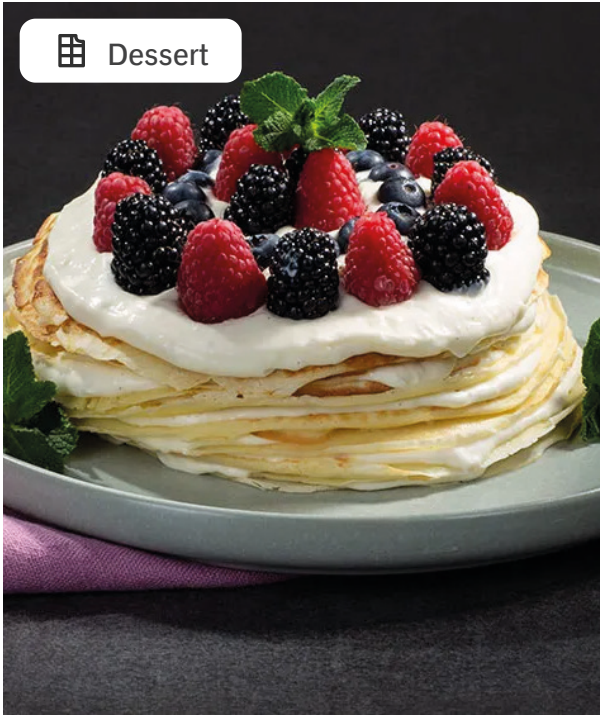



 Dessert



Pfannkuchen-Torte mit Vanillefüllung

und Beeren-Topping

 60 min Zubereitungszeit

 30 min Kochzeit

 1.570 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche

 International

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

25 g Speisestärke

7 Eier

550 ml Milch

60 g Zucker

1 Vanilleschote

250 g Mehl

250 ml Sahne

1 Tütchen Sahnesteif

1 Tütchen Vanillezucker

120 g Himbeeren

80 g Brombeeren

60 g Heidelbeeren

0,25 Bund Minze

1 Ei Butterschmalz

Zubereitung

- 1 Speisestärke mit einem Ei und 50 ml Milch in einer Schüssel verrühren. Vanilleschote auskratzen. 200 ml Milch, 30 g Zucker und das Vanillemark in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen. Speisestärke-Ei-Mix zur Milch geben und gut unterrühren. Erneut unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend abdecken und vollständig auskühlen lassen.
- 2 Restliche Eier, Zucker und das Mehl in einer Schüssel verrühren. Milch gründlich unterrühren. Anschließend 10 Min. ruhen lassen.
- 3 In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Teig kellenweise zu dünnen Pfannkuchen backen. Diese auf Küchenpapier abtropfen und vollständig auskühlen lassen.
- 4 Sahne in einem hohen Gefäß mit einem Handrührgerät steif schlagen. Sahnesteif und Vanillezucker langsam einrieseln lassen.
- 5 Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Pudding heben. Auf einem großen Teller einen Pfannkuchen ausbreiten. Etwas Vanillesahne auf dem Pfannkuchen verstreichen. Weitere Pfannkuchen und Vanillesahne schichten, bis alle verbraucht sind. Auf den obersten Pfannkuchen wieder etwas Vanillesahne streichen. Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Minzblätter

als Topping auf der obersten Schicht verteilen. Anschließend servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	757kJ /181kcal	6.583kJ /1.570kcal
Fett	1g	67g
davon gesättigte Fettsäuren	8g	33g
Kohlenhydrate	22g	191g
davon Zucker	11g	91g
Eiweiß	6g	49g
Salz	1g	1g