

Pancake Torte

Ihr braucht dazu:

Für die Pancakes:

200g Mehl (Dinkelmehl glatt)
240ml Milch
2 Eier
30g Puderzucker*)
(Zucker oder Staubzucker ist auch möglich!)
50g zerlassene Butter
1 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

500g Mascarpone (Alternative Topfen)
250ml Schlag
70g Puderzucker*)
½ Zitrone
1 Pkg. Gelatine
Frische Erdbeeren

Zum Ausbacken etwas Butter oder Öl.



Und so geht's:

Pancakes:

Die Eier mit der Milch verquirlen, die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine beschichtete kleine Pfanne erhitzen (nicht zu heiß!) und etwas Butter oder Öl zerlassen. Die Teigmasse in die Pfanne füllen, am Besten in der Mitte einfüllen und mit einem Löffel gleichmäßig verteilen.

Pancakes auf beiden Seiten goldbraun backen (löst sich der Rand, und bilden sich in der Mitte Bläschen, kann man sie wenden)

Füllung:

Den Schlag aufschlagen, und zur Seite stellen.

Das Mascarpone kurz aufschlagen, den Puderzucker*) hinzufügen und gut vermengen.

Die Gelatine laut Packung zubereiten und mit dem Saft einer halben Zitrone kurz erwärmen bis sie aufgelöst ist.

Den Schlag unter die Masse heben und die flüssige Gelatine langsam einrühren.

Einen Pancake auf einen Teller legen, mit der Füllung bestreichen, und mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren belegen, wieder einen Pancake darauflegen, und den Vorgang ein paar Mal wiederholen.

Den obersten Pancake nach Belieben dekorieren z.B. mit Schokosauce und Erdbeeren, ...

Alternative: Topfen statt Mascarpone, Erdbeeren pürieren und einrühren, verwende z.B. Mango statt Erdbeeren, ...

*) Puderzucker wird zum kalorienreduzierten Backen eingesetzt <https://www.xucker.de/>