

Palatschinken-Torte mit Topfencreme

Zutaten

für die Palatschinken

600 ml Milch

6 Eier

310 g glattes Mehl

1 Prise Salz

etwas Butter (für die Pfanne)

für die Topfencreme

200 ml Schlagobers

250 g Topfen

300 g Mascarpone

90 g Wiener Bio Staubzucker

außerdem:

Heidelbeeren

Wiener Staubzucker Mühle



Zubereitung

Für den Palatschinkenteig Milch und Eier mit einem Schneebesen verrühren. Mehl und Salz dazugeben und zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig etwas ruhen lassen, damit die Luftbläschen entweichen können. Eine beschichtete Pfanne (Durchmesser 20 cm) erhitzen (nicht zu heiß) und leicht mit Butter fetten. Palatschinken-Teig mit einem kleinen Schöpflöffel in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Für die Creme Schlagobers steif schlagen. Topfen, Mascarpone und Bio Staubzucker glattrühren und Schlagobers unterheben. Etwas Creme für das Topping beiseitestellen.

Einen Palatschinken auf eine Tortenplatte setzen und dünn mit Topfencreme bestreichen. Einen weiteren Palatschinken auf die Creme setzen und den Vorgang wiederholen, bis die Creme aufgebraucht ist. Zum Schluss einen Palatschinken auflegen und nicht mit der Creme einstreichen.

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Creme aufspritzen und mit Heidelbeeren toppen. Mit Staubzucker bestreuen.

Die Palatschinken-Torte bis zum Verzehr kühlen. Damit sie sich besser schneiden lässt, muss sie mindestens 2 Stunden kühlen.

Hinweis: Die Torte kann auch schon am Vortag vorbereitet werden. Vor dem Servieren aber eine Stunde bei Raumtemperatur "warm" werden lassen.