

Pfannkuchentorte

Source: <https://lacrema-patisserie.com/pfannkuchentorte>

Zutaten

Pfannkuchen

- 700g Milch
- 4 Eier
- 300g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 60g flüssige Butter

Füllung

- 500g Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- 600g Himbeeren oder 300g Himbeeren und 200g Himbeermarmelade
- 4 EL Zucker

Dekoration

Verschiedene Beeren, z.B.

- Himbeeren
- Brombeeren
- Blaubeeren
- Johannisbeeren

Zubereitung

Für die Pfannkuchen Milch, Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl gut unterrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind und den Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die flüssige Butter unterrühren und in einer gut beschichteten (!) Pfanne etwas Butter auslassen und jeweils eine Kelle Teig hineingeben. Den Teig durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen und nach einigen Minuten wenden. Auf diese ca. 15 dünne Pfannkuchen ausbacken. Die fertigen Pfannkuchen vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit 2 EL Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote steif schlagen. Die Himbeeren mit 4 EL Zucker (nach Geschmack, falls Marmelade genutzt wird kaum zusätzlicher Zucker benötigt) vermischen und mit einer Gabel grob zerdrücken.

Zum Zusammensetzen einen Pfannkuchen auf eine Tortenplatte legen. 1-2 EL Sahne darauf geben und gleichmäßig verstreichen. 1 EL Himbeeren auf die Sahne geben und vorsichtig verteilen. Den nächsten Pfannkuchen darauf legen und so weiter stapeln, bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Mit Beeren dekorieren und die Torte am besten vor dem Servieren kurz im Kühlschrank fest werden lassen.