



Pfannkuchentorte mit Espressocreme

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
50minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Milch | 700 ml |
| Kaffee | 1 EL |
| Zucker | 2 EL |
| Vanillepuddingpulver | 37 g |
| Butter | 100 g |
| Puderzucker | 1 EL |
| Eier | 3 St. |
| Salz | |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Backpulver | 1 TL |
| Sonnenblumenöl | 3 EL |
| Brombeeren | 100 g |
| Heidelbeeren | 100 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einem Topf 400 ml Milch aufkochen. 25 ml Espresso aufbrühen und in einem hohen Gefäß 100 ml Milch mit Espresso, Zucker und Puddingpulver glatt rühren. In die kochende Milch einrühren, ca. 2 Min. unter ständigem Rühren aufkochen lassen und Topf vom Herd ziehen. Pudding abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel weiche Butter mit einem Handrührer mit Schneebesenscremigen schlagen und mit Puderzucker vermengen. Erkalteten Pudding durchrühren und löffelweise zur Butter geben.
3. In einer Schüssel Eier, 200 ml Milch und Salz verrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und zu einem leicht dickflüssigen Teig verrühren.
4. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Teiges in das heiße Öl geben und in der Pfanne durch Neigen dünn verteilen.
5. Pfannkuchen ca. 1–2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden und sich vom Boden löst, vorsichtig wenden und nochmals ca. 1 Min. von der anderen Seite goldbraun backen. Pfannkuchen beiseitestellen und Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

6. Pfannkuchen und Espressocreme abwechselnd schichten. Mit Beeren belegen und mit Puderzucker bestreuen. Pfannkuchentorte mit Espressocreme servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 306 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 35 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 8 g | Fette | 15 g |