

Pfannkuchentorte mit Espressocreme

Zeit gesamt





Zubereitungszeit 50min





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, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, große Pfanne

- 1. In einem Topf 400 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 Schneebesen cremig 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
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g