



Pfannkuchentorte mit Espressocreme



Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 50min

Schwierigkeit
👨‍🍳 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, frisch	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 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