

Pistazien-Pfannkuchen-Torte mit Rhabarber-Sorbet

Für 4 Personen

25 g Butter	125 g Mehl	250 ml Milch
5 Eier	50 g Pistazien	340 g Zucker
250 g Mascarpone	250 g Magerquark	2 Zitronen, unbehandelt
1 Vanilleschote	7 Blatt Gelatine, weiß	100 ml Pflaumenwein
300 g Rhabarber	250 ml Weißwein	3 cl Grenadinesirup
2 EL Butterschmalz	150 g gemischte Beeren	Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen und zusammen mit zwei Eiern, Milch, Pistazien, zehn Gramm Zucker, Mehl und einer Prise Salz in einen hohen Becher geben. Das Ganze fein pürieren und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Das Butterschmalz zerlassen und damit eine flache beschichtete Pfanne dünn auspinseln. Danach mit einer Schöpfkelle Teig in die Pfanne geben, leicht schwenken und goldgelb backen. Den Crepe wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldgelb backen. Auf diese Weise sechs bis acht Crepes backen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Schale einer Zitrone reiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mascarpone mit dem Quark und dem Zitronensaft sowie der abgeriebenen Schale und dem ausgekratzten Vanillemark schaumig aufmixen. Fünf Blatt Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten einweichen lassen. Den Pflaumenwein in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, danach 80 Gramm Zucker nach und nach einrieseln lassen. Nun den Pflaumenwein unter die Mascarponecreme mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Crepes in der Größe einer Springform mit 18 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Anschließend die Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Auf den Boden der Springform einen Crepe legen, mit drei Esslöffel Mascarponecreme bestreichen, mit einem Crepe bedecken und erneut mit der Crème bestreichen. So fortfahren, bis Crepes und Mascarponecreme aufgebraucht sind. Das Ganze zuletzt mit einem Crepe bedecken und die Torte im Kühlschrank ein bis zwei Stunden kalt stellen. Für das Sorbet den Rhabarber schälen und klein würfeln. Die übrige Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Weißwein mit dem restlichen Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Rhabarberstücke darin einige Minuten bissfest kochen und anschließend in ein kaltes Gefäß umfüllen. Die ausgedrückte Gelatine in dem Sud auflösen. Den Saft der verbliebenen Zitrone pressen, mit dem Sud und dem Grenadinesirup mischen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Pfannkuchentorte aus der Form lösen, in Stücke schneiden und jeweils mit einer Kugel Sorbet und frischen Beeren garniert servieren.

Johann Lafer am 03. April 2010