

# Pfannkuchen-Torte

## Für 10 Portionen

200 g TK-Himbeeren	500 g Weizenmehl, 405	6 Eier
80 g Zucker	3 Pck. Vanillezucker	800 ml Milch
200 ml Sprudelwasser	Salz, Öl	500 g Mascarpone
350 ml Sahne	1 Pck. Sahnesteif	0,5 TL Guarkernmehl
Beeren	Puderzucker	

Eier, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Milch, Sprudelwasser und eine Prise Salz vermischen.

Mehl in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier-Milch-Masse unterrühren und zu einem klumpenfreien Teig verarbeiten. Den Teig 15 - 20 Minuten ruhen lassen.

Die Sahne mit 3 EL Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Sahnesteif und Guarkernmehl steif schlagen. Die Mascarpone cremig rühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.

Die aufgetauten Himbeeren teilweise pürieren, sodass ein paar gröbere Stücke zurückbleiben.

Unter die Mascarpone-Sahne-Creme heben. Kalt stellen.

In einer Pfanne mit etwas Öl aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen und kalt werden lassen.

Zuerst einen Pfannkuchen auf einen Kuchenteller legen und etwas von der Himbeer-Mascarpone-Creme darauf verstreichen.

Mit den restlichen Pfannkuchen und der Creme genauso weitermachen, bis alles aufgebraucht ist.

Zum Schluss mit Puderzucker und frischen Beeren garnieren.

NN am 01. Oktober 2025