

Pfannkuchen-Torte mit Beeren

✓ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 65 Min. III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVED



Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Eier, Puderzucker und Salz hineingeben und verquirlen. Nach und nach Milch und Sprudelwasser dazugeben und zu einem glatten Teig verquirlen. 20 Min. ruhen lassen.
- Währenddessen Sahne steif schlagen. Ricotta in eine Schüssel geben und mit Zitronenschale, Vanille- und Puderzucker verrühren. Sahne vorsichtig unterheben.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und etwa 12 Pfannkuchen backen und abkühlen lassen
- Beeren waschen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren halbieren und Johannisbeeren von den Stielen zupfen.
- Ricottacreme in einen Gefrierbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Ricotta rundherum auf den ersten Pfannkuchen spritzen, Beeren darüber streuen und so bis zum letzten Pfannkuchen weiter machen. Nach Geschmack mit Zitronen-Zesten bestreuen und genießen.

Zutaten

für 1 Torte:

Für den Pfannkuchenteig:

- 250 g Weizen-Vollkornmehl
- 4 Eier (Größe M)
- 1 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 360 ml Milch
- 125 ml Sprudelwasser
- etwas Speiseöl zum Backen
- 1 Prise Cayennepfeffer

Für die Creme:

- 400 g kalte Schlagsahne
- 500 g Ricotta
- Schale von 0,5 Zitrone
- etwa 2 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwa 650 g Beeren*

* z.B.: Blaubeeren,
Brombeeren,
Johannisbeeren,
Himbeeren