



Rezeptinfo

Zutaten für 1 Torte

Zubereitungszeit: ca. 90 Min. ⌚
+ Kühlzeit

Je Portion: 1696 kJ, 405 kcal, 36 g Kohlenhydrate,
8 g Eiweiß, 26 g Fett, 95 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: € €

veggie



Zutaten

Menge

450 g	Schokoladennikolaus, Vollmilch
300 g	Sahne
200 g	Weizenmehl
350 ml	Milch
3	Eier
2 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
3 bis 4 TL	Butter
50 g	weiße Kuvertüre

Zubereitung

Step 1:

Für die Ganache brichst du die Schokoladennikoläuse in kleine Stücke und gibst sie in eine Schale. Die Sahne in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und auf die Schokolade gießen. Kurz stehen lassen und anschließend die Mischung gut mit einem Holzlöffel durchrühren, bis alles eine gleichmäßige Masse geworden ist. Die Ganache mehrere Stunden, am besten über Nacht, an einem kühlen Ort abkühlen lassen.

Step 2:

Für die Pfannkuchen siebst du zuerst das Mehl in eine Schüssel und gießt die Milch unter ständigem Rühren langsam dazu. Anschließend die Eier nacheinander dazugeben und verrühren. Nun den Teig mit Vanillezucker, Zimt und einer Prise Salz würzen und so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den fertigen Teig ca. 20 Minuten lang ziehen lassen.

Step 3:

In einer beschichteten Pfanne erhitzt du einen Teelöffel Butter, gibst eine kleine Kelle Pfannkuchenteig dazu und backst nacheinander 20 Zentimeter große Pfannkuchen aus und lässt sie auskühlen. Nach jedem dritten Pfannkuchen wieder etwas Butter in die Pfanne geben.

Step 4:

Wenn die Pfannkuchen vollständig abgekühlt sind, kannst du die Torte aufschichten. Dazu die Ganache vor dem Verarbeiten mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen. Dann einen Pfannkuchen auf einen Teller legen, einen Klecks Ganache darauf verstreichen, dann wieder einen Pfannkuchen und eine Schicht Ganache aufschichten. Zum Schluss eine Schicht Ganache auf dem obersten Pfannkuchen verstreichen und die weiße Kuvertüre als Dekoration darüber raspeln.

Tipp

Die Pfannkuchen-Torte lässt sich leichter anschneiden, wenn du sie noch einmal kurz in den Kühlschrank stellst und sie etwas fest werden lässt.