



# Pfannkuchentorte



## Zutaten

### Für die Pfannkuchen:

400 g	Mehl
1 TL	Salz
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanilinzucker
750 ml	Milch
4	Eier
2x	Lebensmittelfarbe in violett, blau, grün, gelb, orange und rot
2 EL	Pflanzenöl

### Für die Limetten-Mascarpone-Creme:

500 g	Mascarpone
250 g	Quark
2 TL	Vanillepaste
3	Limetten (Saft + Abrieb)
30 g	Zucker
600 g	Sahne
4 Pck.	Sahnesteif

### Für die Erdbeersoße:

300 g	Erdbeeren
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanilinzucker
4 EL	Wasser

### Für die Deko:

100 g	Fondant in den Farben: Braun, Schwarz, Rosa, Türkis, Weiß
	Erdbeeren

### Sonstiges:

Pfanne mit 28 cm Durchmesser  
Handmixer  
Streichpalette  
Fondant Rollstab  
Pürierstab

## Rezeptinfo

### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Kühl- + 30 Min. Dekorierzeit

pro Portion: 2690,3 kJ, 643 kcal, 57,1 g Kohlenhydrate, 13,8 g Eiweiß, 40,6 g Fett, 179 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Wenn bunte Pfannkuchen sich mit einer frischen Mascarpone-Limetten-Creme zu einer Regenbogentorte aufschichten entsteht ein wahrer Eyecatcher. Ein paar frische Erdbeeren und eine fruchtige Erdbeer-Soße runden das Gesamtkunstwerk ab. Ob zur Happy Pride Party, zum Kaffeeklatsch oder als Geburtstagsüberraschung, mit dieser Torte kommst du nicht nur bei Pfannkuchen-Fans super an... Überzeuge dich selbst und schichte los!

### Step 1:

Zuerst die Zutaten für den Teig verrühren. Anschließend den Teig gleichmäßig auf 6 Schüsseln aufteilen. Um sicher zu gehen, dass die Pfannkuchen alle die gleiche Größe haben, kannst du den Teig auch abwägen. Jetzt färbst du den Teig in den Schüsseln in den Farben violett, blau, grün, gelb, orange und rot ein.

### Step 2:

Nun in einer Pfanne Pflanzenöl auf mittlerer Hitze erhitzen und pro Farbe je zwei Pfannkuchen ausbacken. Achte darauf, dass deine Pfannkuchen ungefähr alle dieselbe Größe haben. Beginne mit violett und arbeite dich dann durch den Regenbogen. Wenn du alle Pfannkuchen ausgebacken hast, lege sie zum Auskühlen auf einen Teller.

### Step 3:

Als nächstes die Zutaten für die Limetten-Mascarpone-Creme verrühren, bis auf die Sahne und das Sahnesteif. In einer zweiten Schüssel die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Anschließend hebst du sie vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung.

### Step 4:

Nun beginnst du die Pfannkuchentorte zu schichten. Dazu legst du einen violetten Pfannkuchen auf eine Tortenplatte und streichst die Mascarponecreme dünn auf. Verfahre mit dem zweiten violetten Pfannkuchen ebenso und schichte anschließend blau, grün, gelb, orange und rot aufeinander. Streiche dabei die Limetten-Mascarpone Creme gleichmäßig auf jede Schicht und behalte etwas Creme für die oberste Schicht zurück. Die Torte für mindestens 30 Minuten kühlen.

### Step 5:

Während der Kühlzeit den Fondant beginnend mit der Farbe schwarz (dann braun, türkis, rosa, weiß, gelb) ausrollen und zu immer kleiner werdenden 90° Winkeln ausschneiden. Die Winkel setzt du dann aneinander, sodass man alle Farben sehen kann. Das Fondant-Dreieck-Gebilde kannst du jetzt auf deiner Torte drapieren und erneut kühlen.

### Step 6:

Für die Erdbeersoße wäschst du die Erdbeeren, entfernst den Stiel und schneidest sie klein. Anschließend zusammen mit 50 g Zucker, Vanillinzucker und 4 EL Wasser für 10 Minuten in einem kleinen Topf köcheln und danach pürieren.

### Step 7:

Als letztes dekorierst du deine gekühlte Torte noch mit Erdbeeren und servierst die Regenbogen-Torte mit der Erdbeersoße.

