



Pancake-Torte

Zutaten

200 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl	4 EL Puderzucker
3 EL Zucker	etwas Sonnenblumenöl zum	1 Pck. Vanillezucker
½ TL Natron	Ausbacken	5 g geriebene Orangenschale
1TL Backpulver		
Prise Salz	Für die Creme	und außerdem: Himbeeren,
2 Eier	350 g Magerquark	Blaubeeren, Brombeeren oder
100 ml Milch	200 g Mascarpone	Erdbeeren, Ahornsirup und frische
100 ml Mineralwasser	400 ml Schlagsahne	Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung

Zuerst werden die trockenen Zutaten des Pancaketeigs miteinander vermischt und danach die feuchten (bis auf das Mineralwasser) dazugeben. Alles miteinander verrühren bis eine glatte dickflüssige Masse entsteht. Dann wird das Mineralwasser hineingegossen und mit dem Teig verrührt. Den Pancaketeig zur Seite stellen und quellen lassen. In der Zwischenzeit wird die Creme vorbereitet.

Für die Creme die Schlagsahne aufschlagen. In einer zweiten Schüssel die restlichen Zutaten (außer die Früchte) verrühren. Wenn eine glatte Masse entstanden ist, die Schlagsahne unterheben. Das Ganze im Kühlschrank kalt stellen.

Eine beschichtete Pfanne bereitstellen. Öl auf ein Küchentuch geben und mit diesem die Pfanne auswischen. Den Herd auf mittlere Stufe stellen und gleiche Mengen Teig pro Pancake in die Pfanne zugeben und rund gießen. Sobald sich auf der teigigen Oberseite Bläschen bilden, ist der Pancake bereit zum Wenden. Wenn alle Pancakes fertig gebacken sind, auf einem Teller stapeln und jeweils eine Schicht von der Orangencreme dazwischen streichen. Zum Schluss mit einem Klecks Creme und Beeren garnieren und mit Ahornsirup übergießen.