

Palatschinentorte



Zutaten für 4 Personen: 8 Palatschinken

- 150 ml Schlagobers
- 20 frische Erdbeeren
- 150 g Erdbeerfruchtaufstrich
- 30 g Staubzucker
- 1 Zweig frische Minze

Zutaten Palatschinken für Portionen: 4

- 250 g [Mehl](#) (glatt)
- 4 Eier
- 500 ml Milch
- 2 EL Zucker
- Salz

Zubereitung:

Die Palatschinken machen. Dann den Schlagobers steif schlagen und die Erdbeeren waschen, Blätter und Stiele entfernen, dann Erdbeeren halbieren. Danach abwechselnd Palatschinke, Schlagobers und Erdbeerfruchtaufstrich aufschichten. Auf die letzte Palatschinke kommen viele Erdbeeren, die mit Staubzucker bestreut und mit frisch geschnittener Minze verziert werden.

Zubereitung: Palatschinkenteig:

Die Eier mit der Milch verquirlen, den Zucker einrühren, eine Prise Salz dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss das Mehl dazu sieben und gut untermengen. Falls sich trotzdem Mehlklumpen im Palatschinkenteig gebildet haben, einfach durch ein Küchensieb laufen lassen. Den Palatschinkenteig ca. 30 Minuten lang gut quellen lassen und dann weiter zu Palatschinken verarbeiten.