

Erdbeer-Nutella-Pfannkuchentorte á la Petersson und Findus

Diese Erdbeer-Nutella-Pfannkuchentorte á la Petersson und Findus lassen sicher nicht nur die Kinderherzen höher schlagen!

Verfasser: JanaxX

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Foto: JanaxX

Zutaten

Pfannkuchenteig

4 Stk.	Eier
400 g	Mehl
100 ml	Sprudelwasser
400 ml	Milch
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
200 g	Zucker
1 Prise	Salz

Füllung

1 kg	Magerquark
250 g	Mascarpone
2 Packungen	Bourbon-Vanillezucker
1 kg	Frische Erdbeeren
1 Packung	Schokoraspeln
1 Glas	Nutella

Zubereitung

1. Für die **Erdbeer-Nutella-Pfannkuchentorte** zuerst den Teig zubereiten dafür: Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb und die restlichen Zutaten zu einem Teig vermischen und das Eiweiß am Ende vorsichtig unterheben. Aus dem Teig 5 Pfannkuchen backen. (Ich habe sie so groß gemacht, wie der Boden der Pfanne ist, damit sie alle gleich groß sind. Sie dürfen ruhig dicker sein!). Die Pfannkuchen abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Alle restlichen Zutaten zu einer Masse vermischen, Erdbeeren unterrühren. Die Masse kalt stellen. (Gut gekühlt hält sie besser)
3. Nun die Pfannkuchen mit Nutella bestreichen, wie viel ihr nehmt, ist euch überlassen.
4. Anschließend die Torte zusammen setzen: Boden+ Nutella, Cremefüllung, Boden+Nutella, Cremefüllung... Bis soweit alles aufgebraucht ist, oder die Torte hoch genug ist, dass sie nicht umfällt.
5. Wenn ihr fertig seid die Torte kalt stellen und gut durchkühlen! Ist kein Muss, aber so hält sie besser und fällt nicht zusammen , wenn man sie schneidet !
6. Das Rezept ist eine Eigenkreation und war für eine Freundin zum Geburtstag gedacht, sie liebt Erdbeeren und Nutella über alles! Wenn ihr andere Variationen ausprobiert, lasst mich doch daran Teil haben ! Ich freue mich über eure Rückmeldung! Eure Jana

Tipp

Für die Dekoration machen sich frische Erdbeeren oder andere Früchte ganz toll.