# Palatschinkentorte mit Himbeersahnefüllung

Die Palatschinkentorte mit Himbeersahnefüllung ist ein toller Hingucker auf jeder Kaffeetafel. Und mit diesem Rezept ist ihre Zubereitung auch ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 20 g | Butter |
| 80 g | Mehl |
| 50 g | Zucker |
| 1 TL | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eier |
| 100 ml | Milch |
| 500 g | Himbeeren |
| 250 g | Magertopfen |
| 400 g | Speisetopfen |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 Packung | Sahnefestiger |
| 1 EL | Staubzucker |
| Nach Belieben | Öl (zum Ausbacken) |

## Zubereitung

1. Für die Palatschinkentorte mit Himbeersahnefüllung zuerst die Butter zerlassen. Mehl mit etwas Zucker, Salz und Eier verrühren, dann die Milch hinzufügen. Langsam die Butter unterrühren und alles ca. 15 Minuten ruhen lassen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig darin portionsweise zu dünnen Palatschinken ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die

Himbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen.

3. Topfen mit Zucker und Vanillezucker vermengen und den Sahnefestiger unterrühren. Einen Palatschinken auf eine Platte legen, mit etwas Topfencreme bestreichen und mit Himbeeren belegen.

4. Den nächsten Palatschinken darauf legen, dann wieder Topfencreme und Himbeeren darauf schichten. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Als oberste Schicht die Topfencreme auf den Palatschinken streichen und die Himbeeren dekorativ darauf verteilen.

5. Ist die oberste Schicht ein Palatschinken, diesen mit Staubzucker bestreuen. Die Torte am besten sofort servieren oder bis zum Servieren kalt stellen.

## Tipp

Außerhalb der Beerensaison kann die Palatschinkentorte mit Himbeersahnefüllung auch mit TK-Himbeeren oder alternativ mit Wildpreiselbeeren aus dem Glas zubereitet werden.