

Schoko-Pfannkuchentorte mit Kirschen



/ Bernd Gölling

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

Für den Schoko-Pfannkuchenteig

150 g	Mehl
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
2	Eier
1 EL	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
50 g	Zartbitterschokolade
60 g	Butter

Für die Füllung

3	Eigelb
5 EL	Zucker
4 EL	Kirschwasser
1 - 2 EL	Zitronensaft
250 g	Mascarpone
	Sauerkirsche (350 g
1 Glas	Abtropfgewicht)
2 TL	Stärke
50 g	Zartbitterschokolade

Abkühlen:	3 h
Dauer:	70 min
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

150 g Mehl, 300 ml Milch, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 EL Zucker,

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 50 g Zartbitterschokolade, 60 g Butter

Für den Teig Mehl, Milch, Salz, Eier und die beiden Zuckersortenglatt rühren. Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und zügig unter den Teig rühren. In jeweils 5 g Butter nacheinander 12 kleine Schokopfannkuchen backen und abkühlen lassen.

2. SCHRITT

3 Eigelb, 3 EL Zucker, 2 EL Kirschwasser, 1 - 2 EL Zitronensaft, 250 g Mascarpone

Für die Füllung Eigelbe mit 3 EL Zucker cremig aufschlagen, 2 EL Kirschwasser und Zitronensaft unterrühren. Mascarpone zugeben und glatt rühren.

3. SCHRITT

1 Glas Sauerkirsche (350 g Abtropfgewicht), 2 EL Zucker, 2 EL Kirschwasser, 2 TL Stärke

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen und in einen Topf geben. Mit 2 EL Zucker aufkochen, 2 EL Kirschwasser mit Stärke glatt rühren und den Saft damit binden. Kirschen dazugeben und das Kompott abkühlen lassen.

4. SCHRITT

Pfannkuchen mit der Mascarpone-Creme einstreichen, auf 11 Pfannkuchen jeweils 2 EL Kirschkompott verteilen und glatt streichen. Pfannkuchen aufeinanderstapeln und mit dem letzten Pfannkuchen abdecken. Mindestens 3 Std. kalt stellen.

5. SCHRITT

50 g Zartbitterschokolade

Schokolade mit einem Sparschäler raspeln. Schoko-Pfannkuchentorte mit Kirschen und Schokolade garnieren. Übriges Kompott dazu servieren.