

Pfannkuchentorte

Zutaten:

350 g Milch

2 Eier

150 g Mehl

1 Packung Vanillezucker

1 Prise Salz

Für die Füllung:

2 Becher Schlagsahne

2 Packungen Sahnesteif

2 Packungen Vanillezucker

Lebensmittelfarbe

Los geht's:

Für die Pfannkuchen müsst ihr: Milch, Eier, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verquirlen. Das Mehl muss gut umgerührt werden, damit keine Klümpchen vorhanden sind. Nun den Teig etwas bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Jetzt können wir in einer beschichteten Pfanne jeweils eine Kelle Teig hinzufügen und die Pfannkuchen ausbacken. Besonders wichtig ist es, die fertigen Pfannkuchen vollständig auskühlen lassen!

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif schlagen.

Die Sahne portionsweise mit verschiedenen Farben einfärben.

Zum Zusammensetzen einen Pfannkuchen auf eine Tortenplatte legen. Etwas eingefärbte Sahne darauf geben und verstreichen. Den nächsten Pfannkuchen darauflegen, eine andere gefärbte Farbe von Sahne drauf und so weiter stapeln, bis alle Pfannkuchen verbraucht sind.

Mit Obst und / oder Zuckerperlen dekorieren.

Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit 😊

