

# Crunchy Pancaketorte mit Mascarponeschaum und Eierlikör

## Zutaten

### Schoko -Pancakes:

150 g Mehl  
75 g Kakao  
2 TL Backpulver  
2 Eigelb  
2 Prisen Salz  
60 g Zucker  
100 ml Sahne  
250 ml Milch  
2 Eiweiß

### Mascarpone Eierlikör Creme :

250 g Mascarpone  
100 g Puderzucker  
1 Becher Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Salty Rosmarin-Nuss Crunch :

1 Handvoll Nussmischung (z.B. Macadamia, Mandeln, Cashew, Pekannüsse)  
Meersalz  
1 Zweig Rosmarin

Ahornsirup zum Garnieren

## Zubereitung

### Mascarpone Creme zubereiten :

Mascarpone, Puderzucker und Sahne erst auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine kurz verrühren und dann auf höchster Stufe für ca. 4 Minuten luftig schlagen.  
Mark einer Vanilleschote und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und im Kühlschrank kalt stellen.

### Schoko Pancakes:

2 Eiweiße mit etwas Salz und einem Spritzer Zitronensaft glänzend steif schlagen.  
Mehl, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen.  
2 Eigelb, 2 Prisen Salz, 60 g Zucker, 100 ml Sahne und 250 ml Milch mit einem kleinen Schneebesen verquirlen.

Diese Eigelbmischung zur Mehl Kakaomischung geben und klumpenfrei verrühren. Zuletzt steifgeschlagene Eiweiße vorsichtig unterheben.

Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, ca. 4 EL Teig in die Pfanne geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten vorsichtig anbraten.



[Link zum Rezept: Crunchy Pancaketorte mit Mascarponeschaum und Eierlikör](#)

# Crunchy Pancaketorte mit Mascarponeschaum und Eierlikör

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren, bis dieser aufgebraucht ist.

Salty Crunch :

Pfanne ohne Öl erhitzen. Nüsse, Salz und Rosmarinnadeln darin anrösten.

Schichtweise je einen Schokopfannkuchen im Wechsel mit der Mascarponeeierlikörcreme zu einem Turm aufschichten. Mit Nüssen garnieren und mit etwas Ahornsirup beträufeln.

Enjoy it !!!

Ergibt ca. 12 Pfannkuchen und reicht somit für 4-6 Personen

## **Leser-Tipp**

Nach dem Braten die Pancakes auf Küchenkrepp legen, damit überflüssiges Bratfett aufgesogen werden kann.

[Link zum Rezept: Crunchy Pancaketorte mit Mascarponeschaum und Eierlikör](#)