



Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/31 90 4-2 02
Telefax 030/31 90 4-4 85
E-Mail info@ufop.de
www.ufop.de

Erdbeer-Pfannkuchen-Torte

Zutaten für 6–8 Portionen:

Creme

750 g Sahnequark

100 g Erdbeerkonfitüre

Pfannkuchen

2 Eier (M)

250 ml Milch

40 g Zucker

150 g Mehl (Type 405)

Salz

4 EL Rapsöl

Zusätzlich

100 g Erdbeeren, geputzt

20 g grüne Pistazienkerne, gehackt



Und so geht's:

Creme: Ein Sieb mit einem Küchenhandtuch auskleiden und den Quark hineingeben. Das Sieb auf eine Schüssel stellen und den Quark mindestens 6 Std. abtropfen lassen.

Anschließend den abgetropften Quark mit der Erdbeerkonfitüre glatt rühren.

Pfannkuchen: Eier trennen. Eigelb mit Milch und Zucker verrühren, mit dem gesiebten Mehl zu einem glatten Teig verrühren. 10 Min. quellen lassen. Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes auf höchster Stufe steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine kleine beschichtete Pfanne mit Rapsöl ausstreichen und etwas Teig einfließen lassen,

so dass der Boden der Pfanne bedeckt ist. Teig 2–3 Min. backen, wenden und nochmals 1 Min. backen. Auf diese Weise 8 Pfannkuchen backen. Gebackene Pfannkuchen im Kühlschrank rasch erkalten lassen.

Torte: Einen Pfannkuchen auf eine Servierplatte legen und dünn mit Quarkmasse bestreichen. Darauf einen weiteren Pfannkuchen platzieren und ebenfalls wieder mit der Quarkmasse bestreichen. So weiter fortfahren, bis alle Pfannkuchen und die Quarkmasse aufgebraucht sind. Die Torte dann für 2 Stunden im Kühlschrank, mit Klarsichtfolie bedeckt, durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazienkernen servieren. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Hinweis: Diese Torte kommt ohne Gelatine aus. Dafür muss der Quark gut abtropfen und die Kühlzeit vor dem Servieren eingehalten werden. Die Torte kann sehr gut vorbereitet werden. Sogar eine Nacht im Kühlschrank macht ihr nichts aus.

Copyright: UFOP

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.