

Pfannkuchentorte Puddingcreme

mit

So lecker, cremig und einfach unwiderstehlich! Diese besondere Köstlichkeit besteht aus zarten, goldbraunen Pfannkuchen, die mit einer herrlich cremigen Puddingfüllung geschichtet werden. Frische Erdbeerstückchen verleihen der Füllung eine fruchtige Note und sorgen für das gewisse Etwas. Ein himmlisches Dessert, das sich ebenso hervorragend zum Nachmittagskaffee eignet. Es schmeckt nicht nur wunderbar, sondern begeistert auch optisch – perfekt für besondere Anlässe oder einfach zum Genießen.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für die Pfannkuchen:

225g glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 260g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#). [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

6 Eier (Größe L)

430ml Milch (ggf. laktosefrei)

$\frac{1}{4}$ TL Salz

Fett zum Ausbacken

Für die Puddingcreme:

1 P. (37g) Vanillepuddingpulver

400ml Milch (ggf. laktosefrei)

30g Zucker

200g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

Auf Wunsch: verschiedene Beeren, gewaschen und geputzt

1. Für die Puddingcreme 6 EL der Milch abnehmen und mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Die restliche Milch und Zucker in keinen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, einmal aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Sogleich mit Frischhaltefolie direkt abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.

2. Unterdessen für die Pfannkuchen glutenfreies Mehl, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben. Milch unter Rühren langsam zugießen. Den Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Teig anschließend nochmals durchrühren und bei Bedarf noch etwas Milch zugeben, der Teig soll eine sämige Konsistenz aufweisen. Den Teig portionsweise in eine heiße, gefettete Pfanne geben und nacheinander etwa 10 Pfannkuchen mit 24cm Durchmesser ausbacken.

4. Die Sahne steif aufschlagen. Den Pudding mit einem Schneebesen gut durchrühren und die Sahne unterheben.

5. Einen Pfannkuchen auf eine Tortenplatte legen und mit Puddingcreme bestreichen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Tipp: Wer mag, kann Beeren, kleingeschnittene Früchte oder geschnittene Dosenfrüchte zwischen den Pfannkuchenschichten geben.

Milchfrei – Tipp: Milch durch einen Pflanzendrink, z.B. Cashewdrink, ersetzen. Sahne durch einen aufschlagbaren, pflanzlichen Sahneersatz austauschen. Im gut sortieren Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.





rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de