

Eispalatschinken mit Schokocreme

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für Palatschinken:

150 g Mehl glatt
3 Stk. Eier
250 ml Milch
1 EL Butter (geschmolzen)
1 Prise Salz
Öl oder Butter zum herausbacken

Zutaten für Schokocreme:

500 g Mascarpone
100 g Bitterschokolade
100 g Nougatschokolade

Schokosauce fertig



Zubereitung:

Für die Palatschinken die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben und gut verquirlen. Die Butter zerlassen, mit dem Salz und der Milch zu den Eiern geben und kurz verrühren. Nach und nach das Mehl unterrühren und gut mit einem Mixer verrühren. Den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Damit der Teig noch flaumiger wird, kann man auch noch einen kleinen Schuss Mineral hinzugeben.

Eine beschichtete Pfanne mit ganz wenig Öl oder Butter einfetten und darin bei mittlerer Hitze hauchdünne, hellbraune Palatschinken backen.

Für die Schokocreme, Nougat- und Bitterschokolade über Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die Hälfte der Mascarpone mit der geschmolzenen Schokolade glattrühren. Restliche Mascarpone unterheben.

Die Palatschinken mit der Schokocreme dezent füllen, zusammenklappen. Mit 1-2 Eiskugeln verzieren, nochmals Schokosauce darauf geben und servieren.

Weinempfehlung:

Kochabend:

12. April 2017 / Mike