



BioGourmet

Zutaten für 1 Torte:

1 Packung BioGourmet Crêpe und Pfannkuchen Fertigmischung, zu Pfannkuchen ausgebacken
400 ml Schlagsahne
250 g Magerquark
200 g Beeren nach Wahl
BioGourmet Feinzucker, Menge nach Belieben
2 TL Johannesbrotkernmehl
Frische Beeren für die Dekoration

Schwedische Pfannkuchentorte mit Quark und frischen Beeren

Mit diesem Rezept für schwedische Pfannkuchentorte mit Quark und Beeren gelingt Ihnen eine einfache und doch köstliche Spezialität. Insbesondere für Menschen, die nicht gerne backen, ist diese Torte ideal, da nur die Pfannkuchen ausgebacken werden müssen und kein Backofen benötigt wird.

Die Pfannkuchentorte eignet sich für Kindergeburtstage oder aufgrund des frischen Quarks und der fruchtig-säuerlichen Beeren als schönes Dessert an warmen Sommertagen. Wir wünschen viel Freude beim Ausprobieren!

Zubereitung

Die Pfannkuchen mit der BioGourmet Fertigmischung für Crêpe & Pfannkuchen nach Packungsanweisung ausbacken. Dies klappt am besten in einer flachen, beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl. In der Zwischenzeit die frischen Beeren (bspw. Heidelbeeren, Brom- oder Himbeeren) fein pürieren, den Quark und das Johannesbrotkernmehl dazugeben und gründlich miteinander vermischen. Die Sahne aufschlagen und ebenfalls unterheben, dann die Mischung mit etwas Zucker abschmecken (keinen Vollrohrzucker verwenden).

Wenn die Pfannkuchen fertig sind, diese und die Creme abwechselnd schichten und zum Schluss mit frischen Beeren servieren. Wer mag kann als Topping etwas Kakaopulver über die schwedische Pfannkuchentorte mit Quark und Beeren streuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte