

Palatschinken-Torte mit Nougatcreme-Füllung und Maroni-Topping

Als Hausmannskost kommen Palatschinken meist mit Marillenmarmelade auf den Tisch. Dieser Rezepttipp...



Palatschinken-Torte mit Nougatcreme-Füllung und Maroni-Topping © Ja! Natürlich

Infos

Wintergericht

 00:30 h  Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

1. **Mehl, Eier, Milch und Salz** in einer Schüssel gut versprudeln bis ein glatter Palatschinken-Teig entsteht. Der Teig kann gerne 30 Minuten rasten.
2. Butter oder Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe eines Schöpfers etwas Teig in die **heiße Pfanne** füllen. Die Pfanne schwenken damit der Teig sich gleichmäßig verteilen kann.
3. Den Teig braten bis die Oberfläche leicht gestockt ist, danach die Palatschinke wenden und auf der zweiten Seite **goldbraun braten**.
4. Die Palatschinken mit der **Ja! Natürlich Bio-Nougatcreme** bestreichen und die

Zutaten

Für den Teig:

0.5 L Bio-Vollmilch im Natural Brown Board
250 g Bio-Mehl
2 Stk. Bio-Eier
5 EL Bio-Butter oder -Sonnenblumenöl
etwas Salz

Für die Füllung und das Topping:

0.5 Pkg. Bio-Nougatcreme
0.5 Pkg. Bio-Maroni mit Zimt von Ja! Natürlich (oder normale)
0.5 Pkg. Bio-Schlagobers
1 Rippe Bio-Edelbitterschokolade

Palatschinken übereinander schichten,
so das eine Torte entsteht.

Zutaten für 8 Portionen

5. Schlagobers schlagen und oben auf der Palatschinken-Torte verteilen, **Ja! Natürlich Bio-Maroni-Stückchen** als Topping darauf geben.
6. Zum Schluss noch mit Splitter der **Ja! Natürlich Bio-Edelbitterschokolade** verzieren.

Profi-Tipp

Mit Bio-Produkten von Ja! Natürlich schmeckt's am besten!

Ja! Natürlich Bio-Vollmilch in Natural Brown Board:

Höchste Tierwohlstandards in umweltfreundlicher Verpackung. Das „Natural Brown Board“ für die Ja! Natürlich Milch wird mit Holz aus FSC-zertifizierter Forstwirtschaft hergestellt und verbraucht weniger Energie und Material als herkömmliche Milchkartons. Das schont Umwelt und Klima und spart rund 20% CO2 ein. Hier sehen wir unsere Verantwortung, denn was gut für die Natur ist, ist auch gut für uns!

Ja! Natürlich Maroni mit Zimt:

Die handverlesenen Ja! Natürlich Bio-Maroni werden von ausgewählten Bio-Bauern in traditionellen Anbauregionen Italiens kultiviert. Nach der Ernte werden sie fein gegart und anschließend in einer Bio-Rohrzucker-Zimt-Mischung gewälzt. Die Bio-Zutaten harmonisieren hervorragend miteinander und ermöglichen ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Quellenangabe

Österreichs größte Bio-Marke **Ja! Natürlich** engagiert sich seit über 25 Jahren leidenschaftlich für Bio und Gesundheit.

Einen abwechslungsreichen Kurzurlaub in der wunderschönen Waldviertler Natur. Genau das verspricht die „**Ja! Natürlich Landpartie**“!