

Karamellierte Palatschinken-Taler mit Himbeer-Creme

Für 2 Personen

250 g Himbeeren	250 ml Mascarpone	2 Eier
250 ml Milch	1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mehl
50 g Puderzucker	100 ml Mineralwasser	100 g Zucker
2 cl Rum		

Mehl, Milch und etwas Salz vermischen und die Eier dazugeben. Mit Mineralwasser verdünnen und zu einem flüssigen Pfannkuchenteig rühren. Anschließend etwas ruhen lassen. Die Zitrone waschen, halbieren und den Saft herauspressen. Den Zitronensaft mit der Hälfte der Himbeeren, Zucker, Rum und Mascarpone mixen. Danach kalt stellen. Den Pfannkuchenteig in Butter dünn backen. Anschließend vier Taler aus dem Palatschinken ausstechen. Einen Teller mit Puderzucker betreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Die Palatschinken-Taler mit der Himbeercreme bestreichen. Auf dem karamellisierten Teller den Palatschinken anrichten und mit einigen Himbeeren garnieren.

Manfred Folie am 29. April 2010