

Palatschinken mit Schoko-Creme-Füllung und Beeren

Für zwei Personen

100 g gemischte Beeren	1 unbehandelte Orange	200 g Schokolade
3 EL Nuss-Nougatcreme	1 Bund Minze	125 g glattes Mehl
1 Ei	1 EL Butter	100 g Frischkäse
250 ml Milch	125 ml Sahne	Speiseöl
Puderzucker	1 Prise Salz	

Für den Teig die Milch, das Ei, das Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig vermengen. Eine Pfanne mit Speiseöl erhitzen und einen Teil des Teiges hinein laufen lassen. Den Palatschinken backen, wenden und anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Diesen Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Die Sahne steif schlagen. Etwas Schale von der Orange reiben. Den Frischkäse mit der Orangenschale und der Nuss-Nougatcreme glatt rühren. Abschließend die geschlagene Sahne unterheben. Das Ganze in einen Spritzbeutel geben und dekorativ in die Palatschinken füllen. Die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Beeren putzen und in etwas Puderzucker wälzen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Den Palatschinken mit der Schokoladencreme und den Beeren auf Tellern anrichten, mit der Minze, dem Puderzucker und der Schokosauce garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 28. März 2013