

# Palatschinken-Torte

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Palatschinkenteig:

375 ml Milch (3/8 l)  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
3 Eier (Größe M)  
2 Dotter (Größe M)  
300 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
1/8 l flüssiges Schlagobers  
3 EL Speiseöl

### Zum Ausbacken:

Speiseöl  
Butter

### Biskotten-Nussfüllung:

375 ml Milch (3/8 l)  
120 g Zucker  
400 g gemahlene Nüsse nach Wahl  
100 g zerbröselte Biskotten  
2 EL Rum

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

- 1 Palatschinkenteig:**  
Für den Teig Milch mit Salz, Zucker, Eiern und Dotter in eine Rührschüssel geben und versprudeln. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit einem Schneebesen zu dicklicher Konsistenz glatt rühren. Schlagobers und Öl kurz unterrühren.
- 2** Etwas Öl und ein haselnussgroßes Stück Butter in eine heiße beschichtete Pfanne (24 cm Ø) geben. Ca. 1/6 des Teiges in die Pfanne gießen und die Palatschinke beidseitig (**Fetttemperatur 160 Grad**) ausbacken.

**Backzeit: ca. 4 Minuten**

- 3** Diesen Vorgang noch 5-mal wiederholen.

- 4 Biskotten-Nussfüllung:**  
Für die Füllung alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Eine Palatschinke in eine befettete Springform (24 cm Ø) geben und ca. 1/5 der Füllung darauf verteilen. Diesen Vorgang wiederholen, bis Palatschinken und Füllung aufgebraucht sind und mit einer Palatschinke abschließen.



Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

5 **Zum Bestreuen:**

Die Torte sofort auf eine Tortenplatte stürzen, leicht mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte schmeckt auch kalt serviert sehr gut!

