

# PANCAKE- TORTE

## FÜR DIE PANCAKES

140 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)

50 g gehackte Mandeln

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Natron

1/2 TL Bourbonvanillepulver

350 ml Soja- oder Kokosmilch\*

2 EL Orangenlikör (nach Belieben)

1 EL neutrales Pflanzenöl

## FÜR DIE FÜLLUNG

400 g Nektarinen

400 g Kiwi

1 gestrichener TL Agar-Agar\*

2 Msp. Pfeilwurzelsstärke\*

## FÜR DIE DEKORATION

70 g Puderzucker

2 EL Ahornsirup

200 g Himbeeren

## AUSSERDEM

1 beschichtete Pfanne (Ø ca. 26 cm)

neutrales Pflanzenöl zum Braten

1 Tortenring

## FÜR 1 TORTE (12 STÜCKE)

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Kühlzeit: mind. 3 Std.

Pro Stück ca. 200 kcal, 4 g EW, 5 g F, 34 g KH

**1** Für die Pancakes alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und mit 1 TL Öl einpinseln. 1 Suppenkelle Teig hineingeben, gleichmäßig verteilen und den Pancake ca. 1 Min. bei mittlerer Hitze backen, bis sich Bläschen an der Oberfläche zeigen. Den Pancake wenden, von der anderen Seite ca. 30 Sek. backen und auf einen Teller gleiten lassen. Auf diese Art 3 Pfannkuchen herstellen und abkühlen lassen.

**2** Für die Füllung die Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Die Kiwis schälen. Beide Obstsorten getrennt ca. 1 cm groß würfeln.

**3** 1/2 TL Agar-Agar und 1 Msp. Pfeilwurzelsstärke in 50 ml Wasser auflösen und unter Rühren aufkochen. Die Nektarinenwürfel zugeben. Die Mischung 2 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren. Übriges Agar-Agar und übrige Pfeilwurzelsstärke ebenfalls mit 50 ml Wasser anrühren und die Kiwiwürfel damit ebenso binden.

**4** Einen Pancake auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring darum aufstellen. Die Nektarinenmischung auf dem Pfannkuchen verteilen und glatt streichen. Einen weiteren Pancake darauflegen und die Kiwimischung darauf verteilen. Mit 1 weiteren Pancake abdecken und die Torte 3 Std. oder über Nacht kühlen.

**5** Kurz vor dem Servieren den Tortenring abnehmen. Puderzucker und Ahornsirup verrühren und mit einem Löffel dekorativ auf der Torte verteilen. Die Himbeeren vorsichtig in stehendem Wasser waschen, abtropfen lassen und die Torte damit garnieren.

BACKEN  
OHNE OFEN

