

Pikante Palatschinken-Torte

60—75 Min

Zubereitung

1 Verrühre alle Zutaten für den Palatschinkenteig mit einem Handmixer so lange bis ein klumpenfreier Teig entstanden ist.

> **TIPP:** Achte darauf, dass die Pfanne in etwa den Durchmesser des Tortenrings hat.

2 Backe die Palatschinken in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze. Die fertigen Palatschinken können währenddessen abkühlen.

3 Mische 250g Frischkäse mit den Kräutern toskanischer Art. Den restlichen Frischkäse mit Kotányi Dillspitzen, Zitronenschalen, geschnittenem Jungzwiebel und Kren cremig verrühren.

4 Einen Tortenring (15-20cm Durchmesser) auf einen Bogen Backpapier setzen und mit der ersten Palatschinke auslegen. Einen großzügigen Esslöffel der Frischekäse-Toskanakräuter Creme darauf verstreichen und mit Zucchinischeiben bedecken. Diese Abfolge 5-6mal wiederholen.

5 Einen zweiten Tortenring auf Backpapier setzen, die erste Palatschinke mit der anderen Frischkäsemischung bestreichen und mit Lachsscheiben belegen.

6 Den Abschluss bei beiden Torte macht eine Schicht Frischkäse die mit frisch gehackten Kräutern verziert wird.

7 Vor dem Servieren die Torten noch ein paar Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Palatschinkenteig

250 g	Mehl, glatt
500 ml	Milch
3 Stk	Eier
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Fülle

500 g	Räucherlachs, in Scheiben geschnitten
26 Stk	Gegrillte Zucchinischeiben
797 g	Frischkäse
1 Stk	Frühlingszwiebel, fein geschnitten
1 TL	Kren, frisch gerieben
1 EL	Toskana Kräuter
1 EL	Dillspitzen geschnitten
1 TL	Zitronenschalen geschnitten
3 EL	Kräuter (z.B.: Dille, Petersilie, Schnittlauch), fein gehackt
100 g	Frischkäse zum Verzieren