

Benötigte Zutaten

Zutaten Palatschinken

140 g	Mehl glatt
1/2 l	Premium Alpenmilch
6	Eier
Prise	Salz
	Maiskeimöl zum Backen

Schokoladenmousse

150 g	dunkle Couverture
300 ml	Premium Schlagobers
1	Eigelb
1	Ei
1.5 EL	Zucker
	Waldbeeren mariniert, zum Garnieren

Palatschinken

mit Schokoladenmousse (von Didi Maier)

Anleitung

Palatschinken

1. Eier und Mehl zusammenrühren

2. Langsam Milch dazugießen. Würzen und zu einem glatten Teig rühren.

3. Etwas Maiskeimöl in eine beschichtete Pfanne geben. Dann so viel Teigmasse einfüllen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Palatschinken beidseitig goldgelb backen.

Schokoladenmousse

4. Die Schokolade schmelzen.

5. In der Zwischenzeit den Eidotter und das Ei mit dem Zucker im Rührkessel schaumig schlagen

6. Nun das Schlagobers leicht aufschlagen und kühl stellen.

7. Die Dottermasse in die geschmolzene Schokolade rühren und das Schlagobers unter die Masse heben.

TIPP: Das Schokoladenmousse in die Palatschinken füllen und mit marinierten Waldbeeren garnieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche