



Palatschinken

mit Schokoladenmousse (von Didi Maier)

Anleitung

Zubereitung Palatschinken:

Eier und Mehl zusammenrühren. Langsam die Alpenmilch von SalzburgMilch dazugießen. Würzen und zu einem glatten Teig rühren. Etwas Maiskeimöl in eine beschichtete Pfanne geben. Dann so viel Teigmasse einfüllen, dass der Boden dünn bedeckt ist. Palatschinken beidseitig goldgelb backen.

Zubereitung Schokoladenmousse

Die Schokolade schmelzen. In der Zwischenzeit den Eidotter und das Ei mit dem Zucker im Rührkessel schaumig schlagen. Nun das SalzburgMilch Schlagobers leicht aufschlagen und kühl stellen. Die Dottermasse in die geschmolzene Schokolade rühren und das SalzburgMilch

Schlagobers unter die Masse heben.

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

Benötigte Zutaten

Zutaten Palatschinken

140 g Mehl glatt

1/2 l Premium Alpenmilch

6 Eier

Prise Salz

Maiskeimöl zum Backen



Ein Rezept von
Didi Maier



Schokoladenmousse

150 g dunkle Couverture

300 ml **Premium Schlagobers**

1 Eigelb

1 Ei

1.5 EL Zucker

Waldbeeren mariniert,
zum Garnieren