

## Mini - Pfannkuchentorte mit selbstgemachter Schoko-Nuss-Creme



### Zutaten Pfannkuchen

1 Ei  
100 ml Milch  
80 g Mehl  
20 g Kokosraspel

- Ei und Milch verquirlen
- Mehl und Kokosraspel unterrühren
- den Teig in einer Pfanne ausbacken (ich habe aus der Menge 6 ½ kleine Pfannkuchen rausbekommen)

### Zutaten Schoko-Nuss-Creme

(Rezept gefunden auf youtube (<https://www.youtube.com/watch?v=hm9xQlogtmI>) und etwas abgewandelt)

85 g Haselnüsse  
25 g geröstete, gesalzene Erdnüsse  
25 g geröstete Pistazien  
200 ml Wasser  
50 g Vanillezucker  
85 g Erdnussöl  
1 Prise Salz  
3 EL (Back-)Kakaopulver

- Haselnüsse etwa 24 Std in Wasser einweichen
- Wasser erwärmen und den Zucker darin auflösen, abkühlen lassen
- Haselnüsse aus dem Wasser nehmen, abspülen und leicht trocknen
- Haselnüsse, Erdnüsse und Pistazien in den Mixer geben und klein machen
- Zuckerwasser und Öl dazugießen und bis zur gewünschten Konsistenz mixen
- da das Ganze noch recht flüssig ist, die Masse in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen)
- Kakaopulver rein
- wenn die Masse homogen ist und eine schöne Konsistenz hat, vom Herd nehmen und in ein Glas (meins hat ca. 500 ml Fassungsvermögen) füllen

(Bei mir ist das Ganze dann noch relativ flüssig, was perfekt zum Abfüllen ist, aber nach einer Nacht im Kühlschrank ist die Masse schön streichfest geworden.)

Fertigstellen des Törtchens

- einfach die Pfannkuchen aufeinander stapeln und jeden einzelnen mit der Creme bestreichen, oben ein paar Kokosraspel draufstreuen

-> was auch lecker dazu wäre: frische Früchte, wie zum Beispiel Himbeeren oder Mango (oder, oder, oder ;)