



## 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**