

## Torte vom Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen:

125g	Mehl
Prise	Salz
3	Eier
250g	Milch
30g	zerlassene Butter
	Margarine zum backen
50g	Schmand
250g	Ziegenfrischkäse
100g	Frischkäse
1 Bund	Ruccola
2 EL	Pesto
80g	getrocknete Tomaten
	Salz & Pfeffer

- Aus Mehl, Salz, Eier, Milch und Butter einen Crepeteig herstellen.
- Für die Käsemasse Schmand, Ziegenfrischkäse und Frischkäse vermengen und mit Pesto, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Tomaten und den Ruccola in kleine Stücke schneiden und unter die Masse heben.
- Aus dem Crepeteig 3-4 Crepe (je nach Größe der Pfanne und Springform) backen.
- Die Springform mit einem Crepe als Boden belegen, anschließend mit Käsecreme füllen und wie eine Torte schichten. Als letztes sollte ein Crepe sein.
- Am besten mit kleinen Salatspitzen und Baguette servieren