

Crêpestorte

Rezept von Meta Hildebrand



Crêpestorte mit Vanillefrischkäse und Himbeeren

Für 4–6 Personen als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Genussfertig: in ca. 90 Minuten

Pro Person:

25 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiss, 14 g Fett; 255 kcal

Zutaten:

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 240 ml Milch
- 120 g Mehl
- 25 g flüssige Butter
- 120 g frische Himbeeren
- 1 Esslöffel Puderzucker
- 1 Messerspitze Vanillemark
- 80 g Frischkäse
- Bratcreme zum Ausbraten der Crêpes
- Küchenschnur

Zubereitung:

1. Eier in einer Schüssel aufschlagen, Salz, Vanillezucker und die Hälfte der Milch dazugeben und gut verrühren, nun nach und nach das Mehl und die restliche Milch unterrühren, zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die flüssige Butter dazugeben und unterrühren, den Teig 15 Minuten stehen lassen.

2. Himbeeren waschen, davon 80 g mit einer Gabel zerquetschen, mit dem Puderzucker, Vanillemark und dem Frischkäse verrühren. Restliche Himbeeren für die Garnitur beiseitestellen.
3. Etwas Bratcreme in einer kleinen Bratpfanne (Röstipfanne beschichtet) erhitzen und darin kleine Crêpes ausbacken.
4. Die Crêpes auf die Arbeitsfläche legen, sodass immer $\frac{1}{4}$ des Crêpes aufeinanderliegt und eine lange Bahn entsteht, dann die Himbeercrème der Länge nach in die Mitte geben und mit einem Spachtel leicht verteilen, die Crêpes zusammenfalten, sodass Halbmonde entstehen. Nun von links nach rechts einrollen, zuletzt mit einer Küchenschnur zusammenbinden, auf einen Teller stellen und für 1 h kühl stellen.
5. Die Küchenschnur entfernen, Torte auf einen Teller stellen und mit den restlichen Himbeeren ausgarnieren und servieren.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.