

Rezept

Crêpetorte mit Beerencreme

Ein Rezept von Crêpetorte mit Beerencreme, am 13.10.2024

Zutaten

FÜR DIE CRÊPES:

250 g Mehl	Salz
2 EL Zucker	400 ml Milch
3 Eier (S)	Öl zum Backen
8 Blatt weiße Gelatine	250 g Magerquark
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)	75 g Zucker
2 EL Zitronensaft	400 g Himbeeren
200 g Sahne	

AUSSERDEM:

einige Melisse- oder Minzeblätter	1 EL ungesalzene Pistazienkerne
--	--

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Für die Crêpes in einer Schüssel Mehl, 1 Prise Salz, Zucker, Milch und 150 ml Wasser mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier unterrühren und den Crêpeteig zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.
2. Den Teig nochmals durchrühren und daraus nacheinander 12 - 14 dünne Crêpes backen. Dafür eine beschichtete Pfanne (18 cm Ø) erhitzen und dünn mit Öl auspinseln. Jeweils eine kleine Kelle Teig hineingeben, durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen und den Crêpe bei mittlerer Hitze in 1 - 2 Min. pro Seite goldgelb backen. Fertige Crêpes auf einem Teller stapeln und abkühlen lassen.
3. Für die Füllung die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Quark, Mascarpone, Zucker und Zitronensaft glatt verrühren. Die Himbeeren verlesen. Einige schöne Beeren für die Dekoration kalt stellen, die übrigen Beeren pürieren. Die Hälfte des Himbeerpürees in einem Topf erwärmen, die Gelatine tropfnass ausdrücken und darin auflösen. 2 EL Quarkcreme unter die Gelatinemischung rühren, dann diese Mischung mit dem übrigen Himbeerpüree unter die übrige Quarkcreme rühren. Die Sahne steif schlagen und behutsam unter die Creme heben. Die Beerencreme 30 Min. kalt stellen.
4. Einen Crêpe auf eine Kuchenplatte legen und gleichmäßig mit 2 gehäuften EL Creme bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Mit einem Crêpe bedecken und diesen ebenfalls mit 2 EL Creme bestreichen. So fortfahren, bis die Hälfte der Crêpes aufeinandergestapelt ist. Den Crêpeturm 30 - 60 Min. kalt stellen, bis die Creme fest und der Stapel stabil ist. Dann mit dem Stapeln auf die gleiche Weise fortfahren, bis alle Crêpes und die Creme aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte etwas Creme sein. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren die Torte mit den beiseitegestellten Beeren und einigen Melisse- oder Minzeblättern verzieren. Die Pistazien grob hacken und daraufstreuen.