

## Mille Crêpes-Törtchen mit Matcha und fluffiger Cremefüllung

VORBEREITEN

90  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für die Crêpes

3 Eier (Zimmertemperatur)  
470 ml Milch (Zimmertemperatur)  
40 g Butter  
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt  
170 g Mehl  
10 g Matcha-Pulver + mehr zum Verzieren  
40 g Zucker

#### Für die Füllung

3 Eigelb (Zimmertemperatur)  
95 g Zucker  
30 g Mehl  
300 ml warme Milch  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
3 Stück Blattgelatine  
300 ml Schlagsahne

Es war Liebe auf den ersten Blick. Ich kann schon auf der Kirmes nicht widerstehen, wenn der Crêpes-Stand in der Nähe ist und sich der Duft der Crêpespfanne überall verbreitet. Wenn ich die gefalteten, dünnen Pfannkuchen mit Nutella vom Rummel schon toll finde – was ist dann erst mit einem Törtchen aus vielen, kleinen Crêpes in

Grün ... mit Cremefüllung?

„Mille“ bedeutet im Französischen „tausend“ und steht in Verbindung mit diesem Dessert für viele, hauchdünne Crêpes. Matcha pimpt das französische Dessert ein bisschen auf und verleiht den Törtchen mit seiner grünen Farbe einen schönen Look. Der Grüntee ist etwas bitter, schmeckt aber in Verbindung mit der süßen Cremefüllung milder und einfach richtig gut.

- 1 -

Für die Crêpes Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen. Butter schmelzen und zusammen mit Vanilleextrakt zu der Eiermilch geben und verrühren.

- 2 -

Mehl, Zucker und Matcha-Pulver fein sieben und in einer Schüssel vermengen. Die Mehlmischung nach und nach unter die Eiermilch rühren. Masse durch ein feines Sieb passieren, sodass der Teig keine Klümpchen enthält. Abgedeckt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Pfanne mit erhitzen und mit etwas Butter einfetten.

- 4 -

3 EL der Crêpes-Masse in die Pfanne geben. Pfanne schwenken, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Ca. eine Minute bei mittlerer Hitze braten, bis der Rand des Crêpe nicht mehr an der Pfanne haftet. Crêpe wenden und 45-60 Sekunden braten.

- 5 -

In der Zwischenzeit für die Cremefüllung Eigelb und 75 g Zucker schaumig schlagen. Mehl sieben und unterrühren.

## Mille Crêpes-Törtchen mit Matcha und fluffiger Cremefüllung

Nach und nach Milch dazugeben und verrühren, bis eine gleichmäßige, cremige Masse entsteht. Vanilleextrakt dazugeben und unterrühren. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und in einen Topf geben.

- 6 -

Masse bei schwacher bis mittlerer Hitze 3-5 Minuten unter ständigem Rühren erwärmen und andicken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

- 7 -

Creme in eine große Schüssel geben und drei Minuten rühren, sodass sich mögliche Klümpchen auflösen. Creme mit Frischhaltefolie abdecken, sodass sich keine Haut bilden kann. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 8 -

Gelatine in etwas Wasser aufweichen. In der Mikrowelle 20-30 Sekunden schmelzen. Sahne mit restlichem Zucker und aufgelöster Gelatine steif schlagen.

- 9 -

Creme aus dem Kühlschrank nehmen und Schlagsahne portionsweise unterheben. Sollte die Creme zu flüssig sein, erneut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

- 10 -

Mit einem Servierring kleine Crêpes ausstechen. Jeweils 1 EL der Creme auf einem Crêpe verstreichen und mit einem weiteren Crêpestoppen. Insgesamt pro Törtchen 9 Crêpes verwenden. Vorgang wiederholen und mit der Creme enden.

- 11 -

Törtchen mit Matcha-Pulver verzieren. Z.B. Holzspieße gitterförmig auf das Törtchen legen, Matcha-Pulver in ein feines Sieb geben und Törtchen damit bestreuen. Holzspieße vorsichtig abnehmen.