

Tiramisu-Crêpe-Torte

VORBEREITEN

5
Std.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Crêpes

180 g Mehl
2 Esslöffel Speisestärke
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Meersalz
4 Eier
5 Eigelb
120 g Butter
3 Esslöffel Cognac
480 ml Milch
etwas Öl zum Einfetten

Für die Tiramisu-Füllung

160 g Puderzucker
900 g Mascarpone
60 ml Rum
30 g Kakao

Für die Deko

30 g Kakao

Zubehör

Runde Springform (20 cm)
Antihafbeschichtete Pfanne (20 cm)
Sieb

Zarte französische Crêpes treffen auf vollmundiges italienisches Tiramisu. Kein Wunder, dass dabei eine süße Versuchung entsteht.

- 1 -

Zunächst den Teig für die Crêpes zubereiten. Hierfür das Mehl, die Speisestärke und den Zucker durch ein feinmaschiges Sieb in eine Schüssel streichen und miteinander vermengen. Salz untermischen.

- 2 -

In einer zweiten Schüssel Eier mit Eigelben verrühren und unter die Mehl-Mischung heben. Alles gut miteinander vermengen, sodass eine dickflüssige Masse entsteht.

- 3 -

Die Butter schrittweise hinzugeben und weiter rühren, den Cognac und die Milch hinzugießen. Den Crêpe-Teig solange rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Dann die Schale mit einer Folie abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Die Pfanne gut einfetten und erhitzen. Den Crêpe-Teig aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal gut durchrühren. Eine Suppenkelle von dem Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig darin verteilen.

- 5 -

Die Crêpe ca. 1 Minute anbraten, bis die untere Seite goldbraun ist, dann wenden und von der anderen Seite ca. 30 Sekunden anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

- 6 -

Tiramisu-Crêpe-Torte

Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Teig komplett aufgebraucht ist. Die Teigmenge sollte insgesamt um die 15-17 Crêpes ergeben. Auf einem Teller gestapelt für ca. 2 Stunden kalt stellen.

- 7 -

Für die Tiramisu-Füllung Puderzucker mit einem Löffel durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mascarpone und Rum hinzugeben. Zunächst die Zutaten vorsichtig vermengen, dann mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse rühren.

- 8 -

Von der Tiramisu-Mischung 2 Esslöffel beiseitestellen. Hiermit wird später die Oberfläche der fertigen Torte bestrichen.

- 9 -

Crêpes aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser bereitstellen. Eine Crêpe auf den Boden legen. Mit 1 Esslöffel der Tiramisu-Füllung dünn bestreichen.

- 10 -

Mit den restlichen Crêpes genauso verfahren, die letzten Crêpe ohne Creme belassen. Die übrige Füllung und den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- 11 -

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen. Ein Küchentuch mit heißem Wasser befeuchten, auswringen und um die Backform legen, sodass sich diese erwärmt und leichter von der Torte lösen lässt. Nach einigen Minuten den Ring der Springform von der Torte abnehmen.

- 12 -

Die Crêpes-Torte auf eine Platte stellen. Die übrige Tiramisu-Creme darauf verstreichen. Mit Kakao bestäuben und servieren.