

Vanille-Crêpes-Torte mit Beeren

VORBEREITEN

6,25
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Crêpes

4 große Eier
360 ml Milch
240 ml Wasser
100 g Mehl
6 Esslöffel geschmolzene Butter
5 Esslöffel Zucker
2 Teelöffel Vanille-Extrakt
Butter für die Pfanne
frische Beeren zum Garnieren

Für die Vanillecreme

720 ml Milch
240 ml Sahne
200 g Zucker
1 Prise(n) Salz
10 Eigelb (von Eiern in Größe L)
6 Esslöffel Speisestärke
8 Esslöffel kalte Butter, gewürfelt
3 Teelöffel Vanille-Extrakt

Besonderes Zubehör

antihafbeschichtete Pfanne (20 cm Durchmesser)

Pfannkuchen einfach nicht genug bekommen kann, dann bist du 1. nicht allein und hast 2. endlich deinen Pfannkuchentraum gefunden. Nicht einer, nicht zwei, gleich ein ganzer Pfannkuchenturm in Form einer hübschen Torte legt beim Kaffeeklatsch außerdem einen ordentlichen Auftritt hin. Abgerundet mit feiner Vanillecreme und dazu noch frische Beeren – kann die Crêpes-Torte noch besser werden?

- 1 -

Alle Zutaten für die Crêpes mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mind. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

- 2 -

Pfanne erhitzen und Butter darin schmelzen. Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und den Teig gleichmäßig verstreichen. Ca. 30 Sekunden backen, bis sich der Crêperand von der Pfanne löst. Wenden und weitere 10 Sekunden backen.

- 3 -

Crêpe auf einen großen Teller geben und den Rand mit Alufolie einwickeln, damit die Ränder nicht austrocknen.

- 4 -

Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Die Crêpes auf dem Teller übereinander stapeln.

- 5 -

Für die Vanillecreme in einem Topf Milch, Sahne, Zucker und Salz auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwischendurch

Wenn du auch der Meinung bist, dass man von

Vanille-Crêpes-Torte mit Beeren

rühren, damit sich der Zucker auflöst.

- 6 -

In einer Schüssel die Eigelbe miteinander verrühren. Speisestärke dazugeben und ca. 30 Sekunden weiterrühren.

- 7 -

Sobald die Milch-Sahne-Mischung köchelt, ein wenig davon zu den Eigelben geben, um sie an die Temperatur anzupassen. Dann die Ei-Milch-Mischung in den Topf geben und unter Rühren etwa 30 Sekunden erhitzen.

- 8 -

Topf vom Herd nehmen. Vanille-Extrakt und Butter hinzufügen. Vanillecreme in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Mind. 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen (oder bis zu 2 Tage).

- 9 -

Zum Anrichten der Torte eine Crêpe auf eine große Kuchenplatte legen. Etwas Vanillecreme in die Mitte geben und mit einem Teigschaber gleichmäßig ausstreichen. Eine zweite Crêpe darüber legen und wieder Vanillecreme darauf verstreichen. Den Vorgang solange wiederholen, bis alle Crêpes aufgebraucht sind. Auf die oberste Crêpe noch eine Schicht Creme verteilen. Anschließend die Torte mit den Beeren garnieren.

- 10 -

Torte vor dem Servieren mind. 3 Stunden kaltstellen.