

Sommerliche Crêpetorte



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 50 g geschmolzene Butter
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- Öl oder alternativ Butter zum Braten
-
- 500 g Frischkäse natur
- 40 g Honig
- ½ Zitrone (heiß gewaschen)
-
- Für die Deko**
- 250 g Schlagsahne
- 1-2 EL Puderzucker
- Erdbeeren, Himbeeren
- Heidelbeeren, frische Minze

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst aus Milch, Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Salz, flüssiger Butter und Mehl einen glatten, leicht dickflüssigen Teig anrühren.
2. In der Zwischenzeit eine Pfanne mit etwas Öl oder Butter vorheizen und nacheinander 10–12 dünne, goldbraune Crêpes (von jeder Seite eine Minute) ausbacken – zwischendurch die Pfanne immer wieder mit etwas Fett versehen, damit nichts anklebt.
3. Die Crêpes übereinander schichten und abkühlen lassen.
4. Währenddessen die Schale der Zitrone fein raspeln, den Saft auspressen und beides mit Honig und Frischkäse zu einer geschmeidigen Creme verrühren –

anschließend für eine halbe Stunde kalt stellen.

5. Außerdem die Schlagsahne mit etwas Puderzucker steif schlagen, fein gehackte Minze unterheben und ebenfalls kalt stellen.

6. Anschließend mit dem Schichten der Torte beginnen – hierfür abwechselnd Crêpe und je 2–3 Esslöffel der Füllung aufeinander schichten.

7. Für die Deko noch die vorbereitete Sahne in einen Spritzbeutel füllen und in kleinen Tupfen auf die Torte geben – nach Belieben mit frischen Beeren und Minze verzieren.

Tipp:

Wer gerade keinen Spritzbeutel zur Hand hat, kann sich einfach mit einem Gefrierbeutel behelfen – einfach die Füllung in eine der verschlossenen Ecken füllen, den Beutel zusammen drehen und ein kleines Stück der Spitze abschneiden.

