

RECIPE

Crêpe-Torte mit Beeren-Creme und nutella

®

Leicht

1 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 8 STÜCK

Für die Creme:

300 g Beeren-Mix (TK)

200 g Frischkäse

100 g Schlagsahne

75 g Zucker

1 Päckchen Sahnesteif

Für die Crepes:

400 g Mehl

400 ml Milch

4 Eier

120 ml Sprudelwasser

1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

Öl/Butter zum Anbraten

Für Deko:

120 g nutella®

200 g frische Beeren



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG

**1**

Beeren-Mix mit dem Pürierstab pürieren. Für die Creme Frischkäse mit dem Zucker aufschlagen, Beeren-Püree hinzufügen und alles gut verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

**2**

Eier mit Milch, Zucker, Salz, Mehl und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.



3

Etwas Öl/Butter in einer beschichteten Pfanne bei kleiner bis mittlerer Stufe erhitzen. Eine Kelle des Teigs in die Pfanne geben und darin sofort schwenken, damit er sich in der ganzen Pfanne gleichmäßig dünn verteilt. Ca. 2 Minuten backen, bis der Crêpe goldbraun ist, dann wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Den fertigen Crêpe aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen. Mit dem restlichen Teig den Vorgang wiederholen. Der Teig sollte für ca. 12-15 Crêpes reichen.



4

Den ersten Crêpe auf eine große Servierplatte legen und mit der Beeren-Creme bestreichen. Den nächsten Crêpe darauflegen und so alle Crêpes mit der Creme stapeln. Zwischendurch die Crêpes (ca. jeden 3.) mit nutella® bestreichen. Die Tortenoberfläche mit nutella® und frischen Beeren dekorieren.

Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept