

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 15.03.2024

Crêpes-Wickeltorte mit Mascarpone-Creme

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für die Crêpes:

100 g Butter, flüssig
3 Eier (Gr. M)
80 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
375 ml Milch
375 ml Wasser
40 g Backkakao
375 g Mehl

Für die Mascarponecreme

700 g Mascarpone
600 g Sahne
400 g Frischkäse
2 Pck. Sahnefestiger
250 g Puderzucker
2-3 EL Mandellikör
1 EL Espressopulver, löslich

Außerdem:

1 Pfanne (20-25 cm Durchmesser)
1 Tortenring (24 cm Durchmesser)
etwas Kakao
etwas Puderzucker
einige Himbeeren, frisch, für die Garnitur

Zubereitung:

1. **Für den Teig** Butter schmelzen. Eier, Zucker und Vanillezucker 3-4 Minuten aufschlagen. Milch, Wasser und flüssige Butter gründlich einrühren. Kakaopulver und Mehl vermischen und einrühren, bis ein glatter klümpchenfreier Teig entstanden ist.
2. Eine beschichtete Pfanne (Ø 20-25 cm) erhitzen. Aus dem Teig nach und nach etwa 12-16 hauchdünne Crêpes backen. Auskühlen lassen.
3. **Für die Creme** Mascarpone, Sahne und Frischkäse z. B. in einer Küchenmaschine portionsweise mischen und cremig aufschlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Puderzucker sieben und kurz unterrühren. Nach Belieben mit Mandellikör und Espressopulver abschmecken.
4. Jeden Crêpe mit 2-3 EL Creme ca. 0,5 cm dick bestreichen. Crêpes zur Hälfte überklappen, so dass er halbiert vor einem liegt. 1/3 der oberen, halbrunden Seite mit weiterer Creme dünn bestreichen. Obere runde Seite bis zur Hälfte des Crêpes überklappen, so dass man eine Art Briefumschlag erhält. Die eben übergeklappte Seite mit weiterer Creme dünn bestreichen. Die Crêpes alle auf gleiche Weise bestreichen und zusammenfalten. Fertige Crêpes auf der Arbeitsfläche bereit legen.
5. Den ersten Crêpe wie eine Schnecke einrollen und hochkant auf eine Tortenplatte stellen. Alle weiteren Crêpes nach und nach um diese Basis legen/wickeln und somit zu einer Torte zusammensetzen. Für einen besseren Halt zum Schluss einen Tortenring (Durchmesser 24 cm) um die Crêpetorte setzen und schließen.
6. Die Torte ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, um sie besser schneiden zu können.
7. Zum Servieren den Tortenring entfernen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren.