



Mille Crêpes Kuchen mit Schokoladenganache

Zutaten

Für die (ca. 20-24) Crêpe:

12 Eier

480 ml Sahne

240 ml Kokosmilch

2 TL Vanilleextrakt

240g Mehl

1/4 TL Salz

60g Puderzucker

5 EL Butter, geschmolzen (zum Einreiben der Pfanne)

Für die Ganache:

250ml Sahne

260g hochwertige Schokolade Eurer Wahl (nur bitte keine weisse Schokolade)

zudem:

1/2 Glas Himbeermarmelade

ca. 5 EL Kakao zum Bestäuben

1.) Alle Crêpes-Zutaten in einer Schüssel mit dem Mixer zu einer homogenen Masse mischen. Geschmolzene Butter und Pinsel bereithalten zum einfetten der Pfanne zwischen den Crêpes-Gängen.

2.) Eine Pfanne mit Butter einpinseln, bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und dann je ca. eine halbe Kaffeetasse voll Teig in die Pfanne gleiten lassen. Am besten hält man die Pfanne dabei leicht schräg und lässt den Teig durch sanftes Schwenken leicht in der Pfanne verteilen. Dann backen, bis der Teig gegart ist, was nicht lange dauert. ;an merkt, dass er fertig ist, wenn der Teig an der Oberfläche matt, an den Seiten bräunlicher wird und sich leicht wenden lässt. Wenden und noch mal kurz weiterbacken. Dann zum Auskühlen auf einen Teller geben.

3.) So weiter verfahren, bis kein Teig mehr übrig ist. Crêpes vollständig auskühlen lassen.

4.) Für die Ganache Schokolade in kleine Stücke brechen. Die Sahne bis zum Siedepunkt erhitzen und über die gebrochene Schokolade gießen. Kurz stehen lassen und dann geschmeidig rühren. Leicht abkühlen lassen, sie sollte aber noch fließend sein.

5.) Nun kann mit dem Zusammenstellen begonnen werden. Hierfür ein Crêpe auf einer Tortenplatte oder einem schönen Teller platzieren. Dünn mit noch flüssiger Ganache bestreichen. Dann mit etwas Himbeermarmelade versehen (ich habe sie auftropfen lassen). Abwechselnd ebenso fortfahren und mit einem Crêpe (ohne Schokoladenaufstrich) enden lassen. Je schneller man hierbei ist, desto besser, die Ganache wird etwas weniger streichfähig mit der Zeit.

6.) Den Kuchen dann in den Kühlschrank stellen, damit er sich festigen und setzen kann.

7.) Die restliche Ganache ebenfalls in den Kühlschrank geben, damit hieraus eine streichfähige Frosting-Masse wird. Den Kuchen erst aussen, dann oben mit der Ganache versehen. Nach Herzenslaune mit Kakao bestäuben.

8.) Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern, anschneiden, staunende Blicke ernten.

