

Pfannkuchen-Kuchen (Yuelin Cui & Henri Boissavy)

Ingrédients

- 200g Mehl
- 3 Eier
- 600g Milch
- 20g Butter
- 500g Vollrahm mit 35% Fettgehalt
- 50g Kristallzucker
- 4 Mangos (für mich 7 oder 8 Pfirsiche)

Préparation

1. Heute schlage ich Ihnen ein neues Rezept aus dem Buch A la Folie (Raphaële Marchal) vor, ein erfrischendes Dessert, der Crêpes-Kuchen von Yuelin Cui & Henri Boissavy (Pâtisserie T Xuan in Paris).
2. Ursprünglich ist es ein Crêpes-Kuchen mit Mango, aber da diese Frucht in meinem Umfeld nicht auf einhellige Zustimmung stößt, habe ich mich entschieden, sie durch eine saisonale Frucht, den gelben Pfirsich, zu ersetzen.
3. Abgesehen von dieser Änderung habe ich das Rezept befolgt, und ich mochte dieses chinesische Millefeuille sehr.
4. Leicht, fruchtig und frisch, was will man mehr ;-) An die Crêpes-Pfannen!
5. Schüssel.
6. Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu, dann die Milch nach und nach und schließlich die geschmolzene Butter, wobei Sie bei jeder Zugabe gut umrühren, um einen klumpenfreien Teig zu erhalten.
7. Lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde ruhen, dann erhitzen Sie Ihre Crêpe-Pfanne, indem Sie etwas Fett hineintun (im Buch wird angegeben, Crêpes mit einem Durchmesser von 28 cm zuzubereiten, meine Pfanne war kleiner, daher hatte ich Crêpes von etwa 24 cm).
8. Wenn die Pfanne heiß ist, gießen Sie den Crêpesteig mit einer Kelle hinein, bis der Teig aufgebraucht ist.
9. Lassen Sie die Crêpes abkühlen.
10. Schlagsahne entsteht.
11. Stellen Sie die Schlagsahne bis zum Aufbau des Kuchens in den Kühlschrank.
12. Schneiden Sie unterdessen Mangoscheiben (für mich Pfirsichscheiben) mit einer Dicke von etwa 4 mm und bewahren Sie sie für den Aufbau auf.
13. Fruchtpüree : Die Reste der für die Schlagsahne verwendeten Früchte Kristallzucker nach Belieben Mixen Sie die Reste der Früchte mit einem Mixer oder Stabmixer zu einem Püree, indem Sie nach Wunsch Zucker hinzufügen.
14. Aufbau : Legen Sie die erste Crêpe auf Ihre Servierplatte.
15. Bedecken Sie sie mit Schlagsahne und wiederholen Sie den Vorgang 10 bis 15 Mal, je nach gewünschter Größe des Kuchens.
16. Alle 3 Crêpes fügen Sie Fruchtscheiben über die gesamte Fläche der Crêpe hinzu.
17. Beenden Sie mit einer letzten Crêpe und stellen Sie den Kuchen kühl.
18. Beim Servieren gießen Sie das Fruchtpüree über den Kuchen, bevor Sie ihn in Stücke schneiden.
19. Guten Appetit!