

Schokoladen-Pistazien-Crêpes-Kuchen

Ingrédients

- 150g Mehl
- 2 Eier
- 385g Milch
- 20g Zucker
- 100g Mehl
- 40g Kakaopulver
- 2 Eier
- 385g Milch
- 25g Zucker
- 440g Milch
- 75g flüssige Sahne
- 100g Eier
- 50g Zucker
- 50g Maisstärke
- 200g Pistazienpüree
- 85g Butter

Préparation

1. Bald ist Lichtmess, also sind die Crêpes zurück!
2. Ihr habt bereits mein Rezept für Crêpes auf dem Blog, sowie Crêpes-Kuchen, aber diese sind eher sommerlich mit ihren roten Früchten, also habe ich mich diesmal für einen saisonaleren Crêpes-Kuchen mit Schokolade und Pistazien entschieden.
3. Also finden wir normale Crêpes, Schokolade-Crêpes, eine sehr aromatische Pistaziencreme und Schokoladenstückchen!
4. Nichts allzu Kompliziertes, kein Ofen und wenig Material nötig, denn mit einer Pfanne, einem Topf, einem Schneebesen und einem Löffel kommt man aus.
5. Ausrüstung : Ich habe eine Le Creuset Crêpe-Pfanne, der einzige Unterschied zu dieser hier ist, dass meine 24 cm hat.
6. Zucker.
7. Dann fügen Sie nach und nach die Milch hinzu und rühren Sie gut zwischen jedem Hinzufügen, bis Sie einen glatten, klumpenfreien Crêpe-Teig erhalten.
8. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und backen Sie dann die Crêpes in einer leicht gefetteten, heißen Crêpe-Pfanne.
9. Stapeln Sie die Crêpes nach und nach auf einen Teller und bedecken Sie sie mit Alufolie, damit sie schön weich bleiben.
10. Zucker.
11. Dann fügen Sie nach und nach die Milch hinzu und rühren Sie gut zwischen jedem Hinzufügen, bis Sie einen glatten, klumpenfreien Crêpe-Teig erhalten.
12. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und backen Sie dann die Crêpes in einer leicht gefetteten, heißen Crêpe-Pfanne.
13. Stapeln Sie die Crêpes nach und nach auf einen Teller und bedecken Sie sie mit Alufolie, damit sie schön weich bleiben.
14. Sahne.

15. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, fügen Sie dann die Maisstärke hinzu und schlagen Sie erneut.
16. Gießen Sie die Hälfte der heißen Milch über die Eier und rühren Sie dabei, dann gießen Sie alles zurück in den Topf.
17. Kochen Sie bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren, bis die Creme eindickt.
18. Vom Herd nehmen, dann die Butter und das Pistazienpüree hinzufügen.
19. Wenn die Pistaziencreme homogen ist, gießen Sie sie in eine Schüssel, bedecken Sie sie mit Frischhaltefolie und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
20. Montage: Schokoladenstückchen oder knusprige Perlen Einige Pistazien Wenn die Crêpes und die Pistaziencreme kalt sind, beginnen Sie mit der Montage: Schneiden Sie alle Crêpes mit einem 20-cm-Ring (oder je nach Größe Ihrer Crêpes) aus.
21. Legen Sie einen ersten Kakao-Crêpe auf Ihre Servierplatte.
22. Verteilen Sie eine dünne Schicht Creme darauf.
23. Fügen Sie einen Natur-Crêpe hinzu, dann wieder Creme und so weiter, bis die Crêpes aufgebraucht sind.
24. Alle 3 oder 4 Crêpes fügen Sie Schokoladenstückchen oder knusprige Perlen zur Creme hinzu.
25. Am Ende bedecken Sie den Crêpe-Kuchen mit dem restlichen Pistaziencreme, dann stellen Sie ihn in den Kühlschrank.
26. Zur Dekoration habe ich ein wenig dunkle Schokolade geschmolzen und in einem Faden auf den Kuchen gegossen, bevor ich einige knusprige Perlen und einige Pistazien hinzufügte.
27. Nehmen Sie den Kuchen einige Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank und genießen Sie ihn!