

# Pastel de crepas, chantilly, fresas y frambuesas

## Ingrédients

- 3 huevos
- 600ml de leche
- 225g de harina
- 25g de azúcar
- 600g de crema líquida entera
- 100g de mascarpone (opcional)
- 40g de azúcar glas (o más, según tus gustos)
- 400g de fresas
- 150g de frambuesas

## Préparation

1. Es cierto que estamos a finales de octubre, pero en el norte todavía se encuentran fresas locales, ¡así que las aprovecho hasta el final!
2. Aquí las he integrado, junto con frambuesas, en un pastel de crepas muy simple con chantilly.
3. Capas de crepas, chantilly y frutas frescas, nada más simple pero realmente delicioso y poco dulce.
4. Por supuesto, puedes ponerle todas las frutas que desees, y obviamente, si quieres algo más goloso, siempre puedes reemplazar la chantilly por una ganache de chocolate.
5. Con estas proporciones, tendrás unas veinte crepas, usé 17 para mi pastel.
6. Haz un pozo con la harina tamizada, luego agrega los huevos uno a uno mezclando bien.
7. Luego, añade el azúcar, pero progresivamente la leche, mezclando bien a medida que avanzas para evitar los grumos (no te preocupes, si al final tienes grumos, siempre puedes pasar tu masa por la licuadora o usar una batidora de mano para alisarla).
8. Luego, cocina tus crepas en una sartén engrasada (con aceite neutro) cocinando la masa cucharón pequeño tras cucharón pequeño.
9. Cuando estén cocidas, apílalas entre dos capas de papel aluminio para que queden bien esponjosas.
10. Monta tu crema líquida en chantilly con ayuda de una batidora eléctrica, luego añade el azúcar glas mientras sigues batiendo.
11. Si tu crema no es lo suficientemente firme, puedes añadir un poco de mascarpone para tener una crema más densa, es importante para el montaje.
12. Resérvalo en el refrigerador mientras esperas para montar.
13. Corta aproximadamente 1/3 de las frutas en láminas finas.
14. Corta las crepas con un cortador para obtener crepas uniformes en tamaño.
15. En un cartón dorado, o en un plato de servicio, coloca una primera crepa.
16. Extiende sobre ella una fina capa de chantilly, luego cubre con otra crepa.
17. Monta tu pastel de esta manera, añadiendo trozos de frutas frescas cada 3 crepas, hasta que se acaben las crepas (o cuando consideres que tu pastel es lo suficientemente grande).
18. Luego, cubre todo tu pastel con chantilly, alisando la parte superior y los lados, luego corta las fresas en 4 y las frambuesas en 2 antes de decorar el pastel con ellas.
19. Coloca tu pastel en el refrigerador unos minutos para que todas las capas se unan bien entre sí, luego ¡a disfrutar!

