



Zutaten

für die Crêpes

12 Eier (Größe M)
3 EL Zucker
750 ml Milch
400 g Mehl

für die Mousse

300 g weiße Kuvertüre
6 Blatt Gelatine
400 g Schmand
10 EL Holunderblütensirup
Schale von einer Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
500 ml Sahne

außerdem

Butter zum Ausbacken der Crêpes
Puderzucker



Holunder-Mousse-Crêpes-Torte

Zubereitung

Die Eier zunächst etwas verquirlen, dann den Zucker und die Milch einrühren. Zum Schluss das Mehl nach und nach unterrühren. Den Crêpes-Teig 15 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Mousse vorbereiten. Dazu die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 5-10 Minuten quellen lassen. Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schmand mit 5 EL Holunderblütensirup, Zitronenschale und Vanillemark glatt rühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auflösen. Die gelöste Gelatine zur Schmandmasse geben und ordentlich verrühren. Die weiße Kuvertüre nach und nach hinein gießen und unterschlagen. Sahne steif schlagen und in mehreren Schritten unter die Creme rühren. Die Mousse kalt stellen.

Die Pfanne nach und nach mit Butter einfetten und die Crêpes möglichst hauchdünn backen und auskühlen lassen. Die Crêpes mit dem restlichen Sirup (5 EL) beträufeln und dünn mit der Mousse bestreichen. Das ganze so lange wiederholen, bis alle Crêpes verbraucht sind und ihr eine hohe Torte habt. Die Torte bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.