

Regenbogen-Crêpes-Turm mit Mascarponecreme

Lecker



ZUBEREITUNG

Milch, Eier, Zucker und eine Prise Salz in einer mittelgroßen Rührschüssel verquirlen. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und alles zügig mit dem Handmixer zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig nun 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten und in einer weiteren mittelgroßen Schüssel die kalte Sahne halbsteif aufschlagen. Den Zucker einrühren und Mascarpone sowie Vanilleextrakt unterheben. Die Creme kaltstellen.

Den Crêpeteig nun in 6 Portionen aufteilen und dafür 5 kleine Schüsseln dazunehmen. Jede Teigportion in einer unterschiedlichen Farbe nach Herstellerhinweis einfärben, bis die gewünschte Intensität erreicht ist. Nun in den beiden Pfannen jeweils 2 EL Pflanzenöl auf mittlere Temperatur erhitzen, je eine Kelle Teig hineingeben und dünn verstreichen. Dabei sollten beide Crêpes und auch die danach Gebackenen gleich groß sein. Mit der dunkelsten Farbe beginnen und die Crêpes stapeln. Wichtig ist, dass die Form der Torte ebenmäßig ist, das heißt alle Crêpes gleich groß sind.

Die Regenbogen-Crêpes-Torte vor dem Servieren mindestens eine Stunde kaltstellen, damit sie sich besser schneiden lässt und mit der Creme genießen.

ZUTATEN

Für den Teig:
1000 ml Milch
8 Eier
500 g Mehl
100 g Feinzucker
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
verschiedene Lebensmittelfarben
100 ml Pflanzenöl

Für die Creme:
200 ml Sahne (aus dem Kühlschrank)
250 g Mascarpone
80 g Feinzucker
2 EL Vanilleextrakt

UTENSILIEN

2 mittelgroße Rührschüsseln, Feinsieb, 5 kleine Schüsseln, Handmixer mit Quirlen, 2 mittelgroße Pfannen, Pfannenwender, Saucenkelle