

Schoko-Crêpes mit weißer Schwarzwald-Mousse



© sat1.de

Franziska Knupp's Rezept für Schoko-Crêpes in Schnittenform: Den Schoko-Crêpe auf dem Nougat-Knusperboden platzieren und kurz ins Eisfach geben, bis der Nougat-Knusperboden komplett fest ist. Eine Schicht weiße Schwarzwald-Mousse vorsichtig auf der ersten Schoko-Crêpe-Schicht verteilen. Den Schoko-Crêpe auflegen und in dieser Reihenfolge weiterschichten. Die Pâte de fruits von beiden Seiten in Zucker wälzen. Die Schoko Crêpes auf kleine Schnitten zuschneiden, mit Kakaopulver bestreuen und jeweils einen Pâte de fruits Streifen auflegen.

Schoko-Crêpes mit weißer Schwarzwald-Mousse: Rezept und Zubereitung

- **Vorbereitungszeit 60 Min**
- **Zubereitungszeit 2 Min**
- **Gesamtzeit 62 Min**

FÜR DIE SCHOKO-CREPES

6 Eier
40 g Zucker
560 g Milch
50 g Butter
20 g Back-Kakao
200 g Mehl
1 Prise Salz

FÜR DEN NOUGAT-KNUSPERBODEN

150 g Nougat, dunkel
60 g Crêpe Dentelle

FÜR DIE WEISSE SCHWARZWALD-MOUSSE

15 g Blattgelatine
150 g weiße Schokolade
18 g Kirschwasser
375 g Sahne
50 g Eigelb
75 g Eiweiß

40 g Zucker
1 Prise Salz

FÜR DIE PÂTE DE FRUITS

250 g Sauerkirschküree
50 g flüssige Glukose
200 g Zucker
7 g Pektin Gelb/NH
4 g Zitronensäure

Backzeit: 2 Minuten / 1 Minute

Temperatur: Pfanne 1 hohe Stufe, Pfanne 2 mittlere Stufe

Backform: 2 beschichtete Pfannen, mind. ø 28cm

Schritt 1: Herstellung der Schoko-Crepes

Butter schmelzen und mit Eiern und Milch in einen großen Messbecher geben. Mehl, Zucker, Salz und Kakao kurz verrühren, dann zur Milch Mischung geben und mit dem Pürierstab zu einem glatten Teig mixen. Die fertige Teigmasse kurz anziehen lassen.

Zwei große Pfannen auf hohe bzw. mittlere Stufe erhitzen und ein Blech mit Backpapier zum Ablegen der fertigen Crêpes vorbereiten. Wenn beide Pfannen heiß sind, etwas Butter hineingeben und mit einer Kelle dünn die Crêpe Masse in die heißere Pfanne einfüllen. Sobald ein Schoko Crêpe fertig ist (nach etwa zwei Minuten), diesen in die weniger heiße Pfanne "umwerfen" und dort für eine weitere Minute ausbacken lassen. Die heißere Pfanne kann direkt wieder befüllt werden. Die fertigen Schoko Crêpes auf das bereitgelegte Backpapier legen und abkühlen lassen.

Schritt 2: Für den Nougat-Knusperboden

Eine Tortenscheibe mit Backpapier belegen und einen 20x20 Backrahmen darauf platzieren.

Das Nougat über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Crêpe Dentelle zerbröseln und mit dem geschmolzenen Nougat vermischen. Die Nougat-Knuspermasse in den Backrahmen gießen, glattstreichen und abkühlen lassen.

Schritt 3: Zubereitung der weißen Schwarzwald-Mousse

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. 50 g Sahne erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit 20 g Zucker hell und schaumig schlagen.

Dann den Gelatine Sahne

Mix in einem dünnen Strahl unterrühren und beiseitestellen. Das Eiweiß mit Salz und dem restlichen Zucker (20 g) nach und nach zu Schnee schlagen. Die restliche Sahne (325 g) steif aufschlagen. Eischnee, Eigelb Gelatine Mix und die leicht abgekühlte weiße Schokolade vorsichtig vermischen, die geschlagene Sahne unterheben und mit Kirschwasser abschmecken. Die fertige weiße Schwarzwald Mousse bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Schritt 4: Für die Pâte de fruits

Einen 20x20cm Backrahmen eng mit Alufolie einschlagen und auf eine Metall Tortenscheibe stellen. Das Kirschküree mit der Glukose leicht erwärmen. Zucker und Pektin miteinander vermischen und unter den Kirschmix rühren. Alles bei starker Hitze aufkochen und mit dem Thermometer bei 105°C einköcheln lassen. Von der Platte nehmen und während des Rührens die Zitronensäure hinzugeben. Die fertige Pâte de fruits sofort in den Backrahmen füllen und glattstreichen, anschließend kühlstellen.

Schritt 5: Fertigstellung der Schoko-Crêpes mit weißer Schwarzwald-Mousse

Die Schoko-Crêpes auf 20x20cm zuschneiden. Einen ersten Schoko-Crêpe auf dem Nougat-Knusperboden platzieren. Das Ganze für ein paar Minuten ins Eisfach geben, bis der Nougat-Knusperboden komplett fest ist. Eine dünne Schicht weiße Schwarzwald-Mousse vorsichtig auf der ersten Schoko-Crêpe-Schicht verteilen. Den nächsten Schoko-Crêpe auflegen und in dieser Reihenfolge weiterschichten. Den letzten Crêpe als Deckel auflegen und kühlstellen.

Die Pâte de fruits auf ein mit Zucker bestreutes Blech stürzen und von beiden Seiten in Zucker wälzen. Dann aus der Masse 3 Streifen (3x12cm) schneiden und nochmals in Zucker wälzen.

Die geschichteten Schoko Crêpes auf Schnitten von 5x12cm zuschneiden, mit Kakaopulver bestreuen und jeweils einen Pâte de fruits Streifen mittig auflegen.