



CRÊPES TORTE MIT LEMON CURD FÜLLUNG UND BAISERHAUBE



Geschichtete Crêpes Torte mit fruchtiger Lemon Curd Füllung und flambierter Baiserhaube.



Zubereitungszeit

90 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Mehl in eine große Rührschüssel füllen und eine Mulde hinein drücken. Die Eier einfügen und nun die Eier langsam mit dem Mehl verrühren. Dafür immer mal wieder Mehl vom Rand einrühren. Milch zufügen und mit einem Backlöffel glatt rühren. Salz, Zucker, Wasser, Vanilleextrakt und zerlassene Butter zufügen und gut verrühren. Den Teig abdecken und ca. 30 Min. ruhen lassen.

ZUBEREITUNG LEMONCURD

Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen. Zitronensaft, -schale, Eier, Zucker und Stärke mit einem Schneebesen verrühren. In einen kleinen Topf gießen und den Herd auf mittlere Stufe stellen. Die Masse mindestens 5 Minuten erhitzen und dabei ständig rühren. So werden Keime abgetötet. Das Lemon Curd darf aber nicht kochen. Nach etwa 10 Min. ist die Konsistenz ideal.

Direkt durch einen Sieb streichen und mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

TORTE FERTIGSTELLEN

Die Crêpes in einer heißen Pfanne dünn ausbacken. Aus diesem Teig kann man je nach Größe der Pfanne ca. 40 Crêpes ausbacken. Diese auf einem Abkühlgitter abkühlen lassen und anschließend mithilfe eines Backrahmens oder eines Tellers 16 cm Kreise ausschneiden.

Die Butter mit einem Schneebesen verrühren, bis sie fast weißcremig ist. Das Lemoncurd esslöffelweise unterrühren.

Nun die Crêpes mit dem Lemoncurd bestreichen und die Torte stapeln. Diese für mindestens 1 Stunde kühlen.

Für das Meringue die Eiweiße mit Salz und Zucker verrühren und auf ca. 75-80°C erhitzen. Heißer als 80°C sollte die Masse jedoch nicht werden, da ansonsten das Eiweiß gerinnt. Etwa 5 Minuten lang die Temperatur konstant auf 79/80°C halten. Anschließend die Masse mit einem Schneebesen aufschlagen und so lange rühren, bis der Eischnee kalt ist. Dann ist er stabil.

Die Meringue-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Torte damit bespritzen.

CRÊPES-TEIG:

- 500 g** Mehl
- 500 ml** Milch
- 500 ml** Mineralwasser
- 6** Eier
- ½ TL** Salz
- 1 EL** Zucker
- 100 g** Butter (flüssig)
- Vanilleextrakt

LEMON CURD:

- 200 g** Zitronen (Saft)
- 4** Eier
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Speisestärke
- 220 g** Butter

BAISER / MERINGUE:

- 3** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 150 g** Zucker



CRÊPES TORTE MIT LEMON CURD FÜLLUNG UND BAISERHAUBE

Anschließend mit einem Flambierer flambieren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3