

Crêpestorte mit Yogurette®

🕒 1 Stunde 30 Minuten * 30 Minuten 🍴 10-12 Stücke

Zutaten

Für den Crêpesteig:

2	Eier (Größe M)
25 g	Sonnenblumenöl
250 ml	Milch (3,5 % Fett)
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Mehl (Type 405)
1 EL	Sonnenblumenöl

Für die Rhabarber-Limettensauce:

1	Stange Rhabarber
2	Bio-Limetten
10 g	Ingwer
2 EL	Zucker

Für die Quarkcreme:

300 g	Erdbeeren
6 Riegel	Yogurette®
750 g	Magerquark
4 EL	Puderzucker
½	Bio-Limette

Für die Dekoration:

2 Stiele	Zitronenmelisse
2 Riegel	Yogurette®
50 g	Erdbeeren
50 g	Heidelbeeren



Utensilien

Schüssel, Schneebesen, Sieb, Herd, Pfanne (ø 17 cm), Küchenpapier, Topf, Reibe, Saftpresse, Spritzbeutel, Teigschaber

Zubereitung

1. Für die Crêpes Eier verquirlen und mit den 25 g Öl, Milch, Zucker und Salz verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und zu einer glatten Masse rühren.
2. 1 EL Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und ca. 7-9 Crêpes ausbacken. Anschließend auskühlen lassen.

Yogurette

3. Für die Rhabarber-Limettensauce Rhabarber waschen, Grün entfernen und grob würfeln. Limetten waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Ingwer lauwarm waschen, schälen und fein reiben. In einem Topf Rhabarber, Limettensaft und -schale, Ingwer und Zucker bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren ca. 7 Minuten weichkochen lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Auskühlen lassen.
4. Für die Quarkcreme Erdbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen, Grün entfernen und fein würfeln. Yogurette® sehr fein hacken. Magerquark, Puderzucker und Limettenschale in einer Schüssel verrühren. Erdbeeren und Yogurette® unterrühren und anschließend in einen Spritzbeutel füllen.
5. Für die Deko Beeren waschen, trocken tupfen, verlesen, Erdbeeren in Spalten schneiden und Heidelbeeren ganz lassen oder halbieren. Yogurette® der Länge nach halbieren. Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Auf einer Tortenplatte Crêpes abwechselnd ca. 1 cm hoch gleichmäßig mit Quarkcreme beschichten und stapeln, mit dem letzten Crêpe abschließen. Mit Beeren, Yogurette® und Melisse dekorieren und mit Sauce servieren.

Tipp

Mit einer Prise Tonkabohne in der Creme bekommt eure Torte eine ganz besondere Note. Tonkabohnen schmecken ganz fein nach Marzipan und Vanille.

Nährwerte pro Portion

219 kcal | 917 kJ | 24 g Kohlenhydrate | 11 g Eiweiß | 9 g Fett