Schokoladen-Crêpe-Kuchen

Mal was anderes am Sonntagstisch ist sicher der raffinierte Schokoladen-Crêpe-Kuchen. Das Rezept dafür ist zwar umfangreich, aber total lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Foto: Neil Conway

Zutaten

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
4 Stk.	Eier
4 EL	Öl
1 kg	Zartbitterschokolade
800 g	Schlagobers
400 g	Nuss-Nougatcreme
30 g	Kokosfett
1 TL	Haselnusskrokant
100 g	Zucker
12 Stk.	Haselnusskerne

Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Crêpe-Kuchen** werden zuerst die Crêpes hergestellt. Dafür in eine Schüssel das Mehl sieben, Salz, Milch und Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Am besten geht dies mit einem elektrischen Rührgerät. Den fertigen Teig zur Seite stellen und ungefähr 10 Minuten ruhen lassen.

2. In einer Pfanne mit dem Durchmesser 20 cm Öl erhitzen. Nach und nach die Crêpes goldgelb ausbacken. Dafür eine Suppenkelle nehmen und den Teig vorsichtig in die heiße Pfanne laufen lassen. Durch Schwenken der Pfanne läuft der Teig rundherum und Löcher in den

Crêpes werden vermieden. Für eine Torte braucht man 16 Crêpes. Nach jedem ausgebackenen Crêpe zum Abtropfen eine Lage Küchenpapier legen und alle übereinanderstapeln und kalt werden lassen. Nach dem Abkühlen einen Tortenring um den ersten Crêpe legen.

3. Die feste Schokolade in Stücke hacken. Danach in einem kleinen Topf 6/7 Schlagobers erwärmen und abwechselnd Nuss Nugat Creme und Schokolade untermischen. Die Masse darf nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest sein. Daher von der Flamme nehmen und eventuell, wenn es anzieht, noch mal ein wenig erhitzen.

4. Auf den ersten Crêpe nun mit einem Esslöffel gleichmäßig dünn eine Schicht Schokolade schmieren. Einen weiteren Crêpe darauf legen und festdrücken. Dies so lange wiederholen, bis alle Crêpes aufgebraucht sind. Wichtig ist, dass die oberste Schicht ein Crêpe ist. Den Kuchen nun 3 – 4 Stunden kalt stellen.

5. Weitere Schokolade hacken und mit Schlagobers und Kokosfett erhitzen. Dabei immer wieder umrühren, bis die ganze Schokolade geschmolzen ist. Diese dann vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

6. Nachdem der Kuchen kalt ist, den Tortenring vorsichtig lösen und auf ein Kuchengitter stellen. Nun den gesamten Kuchen mit der Glasur gleichmäßig überziehen und abermals abkühlen lassen.

7. Die restliche Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Auf einem Backpapier die Schokolade mittels eines Löffels so ziehen, dass eine Art von Zungen entstehen. Dies insgesamt 3-mal wiederholen. 1 – 2 dieser Zungen dann mit Krokant bestreuen. Wird die Schokolade langsam hart, unter das Backpapier Holzlöffel legen, sodass die Schokoladenzungen geschwungen aussehen. Die Schokolade dann aushärten lassen.

8. Alufolie mit Olivenöl bestreichen und danach in einer beschichteten Pfanne Zucker karamellisieren lassen. Ein paar Haselnüsse in das Karamell geben, wenden und auf die Alufolie legen. Auch diese erkalten lassen. Die übrig gebliebenen Haselnüsse auf Holzspieße stecken und kopfüber in das Karamell geben und nach oben wegziehen. Dies so lange wiederholen, bis sich eine dekorative Karamellspitze ergibt. Das Ganze über Kopf kalt werden lassen und dann die Holzspieße entfernen. Den Kuchen dekorativ damit verzieren und servieren.

Tipp

Den Schokoladen-Crêpe-Kuchen schneidet man am besten mit einem scharfen Messer. Ist dieses vorher in heißem Wasser ein wenig angewärmt worden, geht es besonders einfach. Immer wieder warm machen, erleichtert das Zerteilen des Kuchens.