Tiramisu-Crêpe Kuchen

Ein Gedicht für alle Naschkatzen! Das Rezept für den Tiramisu-Crêpe-Kuchen ist eine wunderbare Kombination aus Tiramisu und Mille-Crêpe-Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 13,0 h

Gesamtzeit: 14,0 h



Zutaten

Für die Crêpes

6 EL	Butter
750 ml	Milch
6 Stk.	Eier
350 g	Mehl
6 EL	Zucker
1 Prise	Salz
3 EL	Baileys

Für das Tiramisu

3 Stk.	Eier (getrennte)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Butter (für die Pfanne)
120 ml	Schlagobers
60 ml	Baileys
250 g	Mascarpone
100 g	Dunkle Schokolade
Nach Belieben	Kakaopulver (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Zuerst werden die Crêpes für den **Tiramisu-Crêpe-Kuchen** hergestellt. Dazu bereits am Vorabend den Teig zubereiten: Die Butter in einen schweren Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Weiterrühren, bis die Butter goldgelb ist, Topf vom Herd nehmen. In einem weiteren Topf die Milch bei mittlerer Temperatur erhitzen, dabei stetig rühren. Sobald die Milch zu köcheln anfängt, den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

2. In eine große Rührschüssel Mehl, Eier, Salz, Zucker und Likör geben und mit dem Rührgerät gründlich durchschlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend die Milch unterheben, zum Schluss die gebräunte Butter ebenfalls unterheben. Die Schüssel abdecken und den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Am Folgetag die Schüssel herausnehmen und warten, bis der Teig Raumtemperatur angenommen hat. Etwas Butter in einer antihaftbeschichteten kleinen Pfanne (etwa 15 Zentimeter Durchmesser) zerlassen. Mit einer kleinen Tasse oder einem Esslöffel eine kleine Menge Teig in die Mitte der Pfanne geben, Pfanne schnell schwenken, sodass sich der Teig auf dem gesamten Pfannenboden verteilt.

4. Das Crêpe etwa 1 Minute anbacken lassen, mit einem stumpfen Messer vorsichtig vom Boden lösen und schnell umdrehen. Nach 10 Sekunden das fertige Crêpe aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller setzen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren, bis alle Crêpes ausgebacken sind.

5. Für die Creme ein Wasserbad ansetzen. Die Eier trennen. Die Dotter in einen hitzefesten Schlagkessel geben, zwei Drittel des Zuckers zufügen und über dem Wasserdampf schaumig schlagen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Das Eiklar mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. In eine weitere Schüssel das kalte Schlagobers geben und steif schlagen, in den Kühlschrank stellen.

6. Nun die Mascarpone vorsichtig unter die abgekühlte Dottermasse heben. Den Eischnee ebenfalls unterheben. Die Creme für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Nach der Ruhezeit den Kuchen zusammenfügen: Ein Crêpe als erste Schicht auf eine runde Servierplatte setzen. Zirka 1,5 Esslöffel der Creme gleichmäßig darüber verstreichen. Etwas Schokolade darüber reiben. Das nächste Crêpe aufsetzen, mit Creme bestreichen und mit Schokolade bestreuen. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, mit dem letzten Crêpe abschließen. Den Kuchen für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Nach der Ruhezeit das Schlagobers auf die Oberseite und die Seiten des Kuchens gleichmäßig verstreichen oder mit einer Spritztüte auftragen. Noch einmal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kakao bestreuen.

Tipp

Anstelle von Likör kann man für den Tiramisu-Crêpe-Kuchen auch Fruchtsäfte verwenden oder ganz weglassen.