

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

*Sally*



**Tiramisu-Crêpes-Torte**

**globus**

# Zutaten

## Crêpes Teig

500 g Mehl  
6 Eier  
500 ml Milch  
½ TL Salz  
1 EL Zucker  
1 P. Vanillezucker  
500 ml Mineralwasser  
mit Kohlensäure  
100 g Butter  
Backtrennspray (DecoCino)

## Tiramisucreme

500 g Mascarpone  
200 g Sahne  
60 g Puderzucker  
2 P. Vanillezucker  
3 TL San-apart  
nach Belieben:  
40 ml Amaretto  
oder 4–5 Tropfen  
Bittermandelaroma

## Soße und Deko

50 g Kakao  
100 g Himbeeren oder  
Früchte nach Wahl



🕒 2,5 Std. ❄️ 1 Std.

### 1 Crêpes-Teig

Mehl in eine große Schüssel füllen und eine Mulde hineindrücken. Die Eier zufügen und mit einem Backlöffel die Eier nach und nach mit dem Mehl verrühren. Sobald das Rühren schwerfällt, nach und nach die Milch zufügen und einen glatten Teig rühren. Salz, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und einrühren. Das Wasser und die geschmolzene Butter unterrühren. Den Teig abdecken und 15 Minuten stehen lassen.

### 2 Crêpes ausbacken

Eine (Eisen-)Pfanne leicht mit Backtrennspray fetten und bei mittelhoher Hitze erwärmen. Nacheinander etwa 35 Crêpes ausbacken und zum Abkühlen nebeneinander auf einen Backofenrost oder auf ein Abkühlgitter legen. Nach dem Abkühlen können sie gestapelt werden. Die Crêpes nach Belieben mit einem Teller, einer Schüssel oder einem Backring zu 20 cm Kreisen zurechtschneiden.

### 3 Tiramisucreme

Mascarpone mit einem Handrührgerät glattrühren. Die Sahne langsam dazu gießen und verrühren, bis sich beide Zutaten verbunden haben. Puderzucker, Vanillezucker, San-apart und nach Belieben Amaretto zufügen und nun so lange rühren, bis die Creme steif ist. Den ersten Crêpe auf eine Tortenplatte setzen und mit etwa 1–2 EL Tiramisucreme bestreichen, nächsten Crêpe darauflegen und so die gesamte Torte füllen. Die Torte abgedeckt 1 Stunde kühlen. Vor dem Servieren mit Backkakao bestreuen und mit Himbeeren oder anderen Früchten nach Wahl servieren.



**Rezepte auch online!**

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

