Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Kinder /

Blaubeer-Crêpe-Torte

Diese Crêpe-Torte hat mir einige Kopfschmerzen bereitet. Ich habe mir eingebildet, man könnte das Ganze in einer super gesunden light Variante basteln und es würde bestimmt trotzdem super schmecken. Dem war leider nicht so. Ganz ohne Zucker und etwas Fett, war die Torte nur ein mäßiger Erfolg. Aber weil ich die Idee so schön fand und ich mir die Torte eigentlich so gut vorgestellt hatte, war Aufgeben keine Option. Also nochmal von vorn. Diesmal mit etwas Sahne, etwas Zucker und einigen Blaubeeren mehr als zuvor – und siehe da, jetzt war das Ergebnis so, wie ich es mir vorgestellt hatte. Fruchtig, fluffig und kalt aus dem Kühlschrank – perfekt für einen Kaffeeklatsch im Sommer. Manchmal ist mehr, halt doch einfach mehr.

Zutaten für die Crêpe

- 350 gr - Mehl
- 4 EL - Zucker
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 600 ml - Milch
- 3 - Eier

Zutaten für die Füllung

- 400 gr - Magerquark
- 200 ml - Sahne
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 1 EL - Zucker
- 150 gr - Blaubeeren

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Crêpes mit einander vermengen.
2. In einer mittelgroßen Pfanne die Crêpes nacheinander dünn backen.
3. Für die Füllung zunächst den Quark cremig rühren und anschließend die Sahne steif schlagen.
4. Die Blaubeeren pürieren und zusammen mit dem Vanillezucker und Zucker unter den Quark rühren. Nun vorsichtig die Sahne unter den Blaubeerquark heben.
5. Auf jeden Crêpe ca. einen gehäuften EL der Quarkmischung verteilen und so nacheinander schichten. Die letzte Schicht sollte Quark sein. Am Ende mit einer Handvoll frischen Blaubeeren garnieren.

Die Crêpe-Torte sollte vor dem Anschneiden gut gekühlt sein, da sie sonst auseinander rutscht.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia