

Blaubeer-Crêpe-Törtchen

Für zwei Personen

500 g Blaubeeren	1 Blatt Gelatine	200 g Sahne
75 g Zucker	20 g Blockschokolade	1 Zweig Minze
45 g Mehl	1 Ei	45 ml Milch
45 ml Wasser	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Butter

Die Blattgelatine in lauwarmem Wasser einlegen. Die Blaubeeren waschen, trocken tupfen und in einem Topf mit 50 Gramm von dem Zucker erhitzen. Das Mehl, mit dem Ei, dem Wasser, der Milch und dem restlichen 25 Gramm Zucker zu einem Teig verrühren, anschließend das Sonnenblumenöl und die Prise Salz dazugeben. In einer Pfanne etwa vier bis fünf Crêpes backen und sie anschließend mit dem Ausstecher gleichmäßige Kreise ausstechen. Die Gelatine in den Topf mit den Blaubeeren geben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und anschließend auf dem Crêpe die Heidelbeeren und die Sahne verteilen und zusammenrollen. Den aufgerollten Crêpe danach in der Mitte teilen und als Törtchen auf dem Teller anrichten. Die Blockschokolade im Wasserbad schmelzen und auf dem Teller mit dem Crêpe-Törtchen anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Franziska Müller am 28. August 2014