

# Gefüllte Schoko-Crêpe

**Für zwei Personen**

**Für den Crêpe:**

50 g Mehl	1 Ei	1 EL Kakao
150 ml Milch	50 g Mascarpone	50 g Naturjoghurt
1 EL Zucker	1 Prise Salz	

**Für die Früchte:**

100 g Erdbeeren	2 Passionsfrüchte	1 Mango
Puderzucker		

Die Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren und das Mark herauskratzen. Die Mango schälen, vom Stein Fruchtfleisch herunter schneiden und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Ganze zu einem Obstsalat vermengen.

Aus dem Mehl, der Milch, dem Ei, Salz und Kakao einen Crêpeteig herstellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin zwei dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die Mascarpone mit dem Joghurt und dem Zucker verrühren.

Auf den Schoko-Crêpe einen großen Esslöffel der Mascarpone-Joghurtmasse geben und dann etwas Obst darauf geben, zusammenfalten und mit Puderzucker bestäuben. Das Ganze auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Kell am 07. Mai 2015