

Crêpe mit Schokolade und Mango-Pistazien-Quark

Für zwei Personen

Für die Crêpes:

250 g Mehl	4 Eier	50 g Margarine
500 ml Milch	100 g Schokolade	1 EL Vanillezucker
1 EL neutrales Pflanzenöl		

Für den Quark:

$\frac{1}{2}$ Mango	50 g Pistazien	1 Pomelo
100 g Quark	80 g Sahne	80 g Joghurt
85 g Mascarpone	80 g Zucker	1 Zweig Minze

Für die Crêpes:

Eier, Margarine, Milch, Mehl und Vanillezucker verrühren. Den Teig hauchdünn in eine Pfanne mit wenig Öl geben und hell anbraten. Schokolade in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokoladenmasse auf den Crêpes verteilen, zusammen rollen, in Plastikfolie wickeln und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für den Mango-Pistazien-Quark:

Quark, Joghurt, Mascarpone und Zucker mit einem Handrührgerät verrühren. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und unter die Masse heben. Mango vom Stein schneiden und in dünne Streifen schneiden. Pistazien raspeln und 4 Pistazien bewahren. Mit einigen geraspelten Pistazien bestreuen. Crêpes aus dem Kühlschrank nehmen und in 3 Teile schneiden. Mango, Quarkmasse und Crêpes abwechselnd schichten. Mit den übrigen geraspelten Pistazien bestreuen und mit Schokolade in sehr schmale Linie übergießen.

Den Crêpe mit Schokolade und Mango-Pistazien-Quark auf Tellern anrichten und servieren.

Samuel Mottaki am 02. März 2017