

# Vegane Crêpes-Suzette, Mango-Sorbet, Schokoladen-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Crêpes:

150 ml Sojamilch	100 ml Soja Cuisine	100 ml Mineralwasser
125 g Mehl	1 EL Speisestärke	2 EL brauner Zucker
1 Packung Vanillezucker	2 EL neutrales Öl	Kokosöl
1 Prise Salz		

### Für das Mango-Sorbet:

300 g TK-Mango	100 ml Hafersahne	30 g Muscovado-Zucker
----------------	-------------------	-----------------------

### Für die Fertigstellung:

5 Orangen	80 ml Orangenlikör + 1-2 EL	Orangenlikör
50 g vegane Butter	100 g Zucker	1 Packung Vanillezucker

### Für die Schokoladensauce:

30 g Kakaopulver, ohne Zucker	100 ml Mandelmilch	30 ml Ahornsirup
1 EL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver	

### Für die Garnitur:

50 g Haselnüsse	2 EL Ahornsirup
-----------------	-----------------

## Für die Crêpes:

Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Dann die flüssigen Zutaten hinzugeben und alles mit einem Schneebesen zu einem flüssigen, Klumpen freien Teig verrühren. Crêpes in einer Crêpes-Pfanne mit etwas Kokosöl von beiden Seiten braten. Beiseitestellen.

## Für das Mango-Sorbet:

Alle Zutaten miteinander vermengen, in einem Mixer fein pürieren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

## Für die Fertigstellung:

Zwei Orangen heiß abwaschen und trockenreiben. Orangen filetieren und die Schale abreiben. Die restlichen Früchte halbieren und Saft auspressen.

Orangensaft mit dem Abrieb in einer Pfanne erhitzen. Zucker, Vanillezucker und Orangenlikör dazugeben. Sud für 5 Minuten einkochen.

Dann Butter hinzufügen und einrühren. Crêpes einzeln in der Orangensauce tränken. Zum Flammbieren Orangenlikör über die Crêpes geben und mit einem Streichholz oder Feuerzeug anzünden.

## Für die Schokoladensauce:

Mandelmilch aufkochen, dann Ahornsirup, Vanillepulver und Speisestärke hinzufügen. Zuletzt den Kakao einrühren. Unter ständigem Rühren 3 Minuten aufkochen.

## Für die Garnitur:

Haselnüsse sehr fein hacken, in eine Pfanne geben und mit Ahornsirup karamellisieren. Etwas Karamell für die Garnitur aufbewahren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Crêpes Suzette: Angeblich wurde das Gericht zufällig von einem 14-jährigen Kochlehrling in Monte-Carlo erfunden. Nachdem er versehentlich eine Flasche Orangenlikör umgestoßen hatte, entzündete sich der Likör durch die Flamme des Herdes. Unbeeindruckt tauchte der Kochlehrling die Crêpes in die Sauce und servierte sie anschließend dem britischen Kronprinzen und späterem König Edward VII. Er benannte das Gericht nach seiner Begleitung, namens Suzette.

Vishi Parameswaran am 25. April 2023