

Crêpes-Kuchen mit Erdbeeresahne und Nutella



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|--------------------|
| Nutella / Haselnußcreme | ½ Dose(n) / Becher |
| Sahnesteif | 1 Pkg. |
| Staubzucker / Puderzucker | 1 Esslöffel |
| Erdbeeren | 1 Pkg. |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 1 Pkg. |
| Butter | 2 Esslöffel |
| Schokolade | 100 g |

Zubereitung:

Zuerst musst du ca. 10-15 Crêpes herstellen. (Je nachdem wie hoch der Kuchen später sein soll.)

Wenn du kein eigenes Lieblingsrezept hast, dann kann ich dieses hier empfehlen:
Feiner Palatschinkenteig, Profirezept (<http://www.koch-idee.at/Rezept-417-Feiner-Palatschinkenteig-Profirezept.html>)

Die fertigen Crêpes auskühlen lassen und bereitstellen.

Sahne mit Sahnesteif und Staubzucker steif schlagen.

Erdbeeren waschen und klein schneiden. Ca. 10 schöne Erdbeeren für die Dekoration aufheben.

Die steife Sahne und die kleinen Erdbeerstücke in einer Schüssel vermengen.

Eine runde Tortenform mit Frischhaltefolie auslegen. Den ersten Crêpe hineinlegen und mit Nutella bestreichen. Einen weiteren Crêpe darauf legen und mit Erdbeersahne bestreichen. Wieder einen Crêpe darauf legen und mit Nutella bestreichen. So lange wiederholen, bis die Crêpes aufgebraucht sind. mit einem letzten Crêpe abschließen, den fertigen Kuchen in Frischhaltefolie einwickeln und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Dekor-Erdbeeren in der Mitte auseinander schneiden und bereitstellen.

Die Schokolade und die Butter vorsichtig in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und auswickeln. Die Schokolade über den Kuchen gießen, die Erdbeeren seitlich mit Schokolade ankleben und den Kuchen wiederum kühl stellen, bis die Schokolade hart geworden ist.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2183-Crêpes-Kuchen-mit-Erdbeeresahne-und-Nutella.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at