

**Zutaten:****Crêpes**

- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 120 g Mehl
- 20 g Backkakao
- 20 g Zucker
- 20 g Butter, zerlassene

**Füllung**

- 300 g Sahne
- 12 Oreo-Kekse
- 10 g Vanillezucker
- 1 TL Vanilleextrakt



## Oreo-Crêpe-Torte mit Beeren-Topping

**Zubereitung:****Crêpes**

Um die zerlassene Butter herzustellen wird Butter rührend unter niedriger Temperatur geschmolzen. Zum Klären den Schaum mit einem Schöpflöffel abnehmen. Die Butter zur Seite stellen und die restlichen Zutaten gründlich miteinander verrühren. Wenn der Teig zu dickflüssig ist, etwas Milch hinzufügen. Den größten Teil der Butter unter den Teig mischen.

Für das Ausbacken der Crêpes wird eine kleine 18 cm große Pfanne mit einer Antihafbeschichtung gebraucht. Die restliche Butter in der Pfanne verstreichen. Wenn die Pfanne auf mittlere Hitze ist, wird eine Portion von dem Teig mit einer Schöpfkelle hinzugegeben und geschwenkt, um einen dünnen Crêpe zu bekommen. Auf beiden Seiten ausbacken. Das überschüssige Fett mit einem Küchenpapier abtupfen und auf einem großen Teller stapeln.

**Füllung**

Kekse mit einer Drehbewegung teilen, Füllung abkratzen und beiseite stellen. Die Kekse klein hacken oder bröseln z. B. mithilfe eines Nudelholzes. Die Sahne mit den restlichen Zutaten aufschlagen.

**Zusammenfügen**

Auf eine Tortenplatte die Crêpes stapeln. Zwischen den einzelnen Teigplatten einen Esslöffel der Creme verstreichen und mit ein wenig Oreo-Keks-Krümel bestreuen. Abschließend gewaschene Beeren auf die Oreo-Crêpe-Torte drapieren.