KIKKOMAN

Mochi-Crêpes-Torte

Gesamtzeit **40 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.479 kJ / 353 kcal

Fett: **23,2 g** Eiweiß: **4,8 g**
Kohlenhydrate: **31,7 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Zutaten für den Mochi-Crêpesteig:

38 g	Weizenmehl Type 405
38 g	Klebereismehl
1 Prise	Fleur de sel (Salz)
25 g	Zucker
1	verquirltes Ei (Gr. M)
25 g	flüssige ungesalzene Butter zzgl. etwas mehr zum Ausbacken der Crêpes
125 ml	Milch

Zutaten für den Sojasaucen-Sirup:

36 g	Zucker
18 g	Wasser
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

oder:

20 g	Kikkoman Sauce für Reis - süß
40 g	sugar

Zutaten für das Sojasaucen-Obers:

250 g	Schlagobers
25 g	Zucker
20 g	erkalteter Sojasaucen-Sirup

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung des Mochi-Crêpesteiges:

Mehl und Klebereismehl zusammen sieben, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Salz mit Ei und Zucker in die Vertiefung geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Flüssige Butter mit in die Vertiefung geben und verrühren. Mit einem Schneebesen die Flüssigkeit (Ei-, Butter-, Salz- und Zucker-Mischung) in der Mitte mit dem Mehl nach und nach zu einem Teig verrühren, dabei zwischendurch die Milch ebenfalls nach und nach zugießen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig durch ein Sieb gießen, mit einer Folie direkt auf dem Teig abdecken und ca. 1-2 Stunden kaltstellen. Den Teig nochmal gut verrühren. Eine kleine Bratpfanne (ca. 14 cm) erhitzen, mit Butter ausstreichen, nacheinander 8 Crêpes backen (nach jedem Crêpe ein feuchtes Tuch auf den Boden der Pfanne legen, um die Hitze etwas zu reduzieren) und auskühlen lassen.

Schritt 2

Zubereitung des Sojasaucen-Sirup:

Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze aufkochen. Wenn die Mischung kocht, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, Sojasauce zufügen, ca. 3 Minuten köcheln und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schritt 3

Zubereitung des Sojasaucen-Obers:

Das Obers anschlagen und wenn dieser anfängt steif zu werden, den Sojasaucen-Sirup und Zucker zugeben und bis zur gewünschten Festigkeit steifschlagen.

Schritt 4

Für den Crêpes-Aufbau:

Einen 14 cm großen Tortenring auf eine Platte stellen, einen Crêpe hineinlegen und mit einem Teil des Obers dünn bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Crêpes und das Schlagobers aufgebraucht sind. Die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Tortenring entfernen und die Torte servieren.