

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Crêpes mit Himbeer-Schokoladen-Sauce

### Zutaten

Für 2 Personen

#### Für die Crêpes:

120 g Mehl  
3 Eier  
30 g weiche Butter  
250 ml Milch  
1 Prise Salz  
0,5 Vanilleschote  
etwas Butter oder Öl

#### Für die Sauce:

200 g frische Himbeeren (oder TK)  
3 EL Zucker (bei frischen Beeren weniger)  
0,5 Vanilleschote  
100 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
etwas warmes Wasser  
etwas Himbeergeist (optional)

#### Für die Dekoration:

etwas Puderzucker  
einige frische Himbeeren

### So wird's gemacht

**01** Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

**02** Für die Sauce die Hälfte des Markes sowie die ausgekratzte Schote zusammen mit den Himbeeren, dem Zucker und 2 – 3 EL warmem Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln lassen.

**03** Die Vanilleschote herausnehmen und die Himbeeren durch ein Sieb passieren.

**04** Das Himbeerpüree wieder in den Topf geben und die in Stücke gebrochene Kuvertüre darin langsam schmelzen lassen (nicht kochen). Ist die Himbeer-Schokoladen-Sauce noch sehr dickflüssig, nach und nach noch etwas warmes Wasser unterrühren, bis die erwünschte Saucen-Konsistenz erreicht ist. Nach Belieben noch mit etwas Himbeergeist verfeinern.

**05** Für den Crêpes-Teig die Eier mit der Butter, dem restlichen Vanillemark und der Prise Salz schaumig rühren. Die Milch hinzufügen und weiterrühren.

**06** Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen, unter die Eiermasse sieben und zu einem dünnen Teig verrühren.

**07** Etwas Öl oder Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Eine Kelle Teig in die Mitte der Pfanne laufen lassen, die Pfanne hochnehmen und durch Schwenken den Teig gleichmäßig verteilen. Von jeder Seite etwa 1 Minute backen. So ca. 6 dünne Crêpes zubereiten.

**08** Jeweils drei Crêpes auf zwei Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben. Mit der Himbeer-Schokoladen-Sauce sowie ein paar frischen Himbeeren garnieren.