

# Flambierte Crêpes "Suchard"

Flambierte Dessert



## Zutaten für 2 Portion(en)

- 20 g Kristallzucker
- 20 g Butter
- 0,1 Stk Zitronen unbehandelt
- 80 ml Rahm 36%
- 80 ml Milch 3,5%
- 10 g Haselnuss gerieben
- 10 g Bitterschokolade
- 20 ml Weinbrand
- 20 ml Cointreau
  
- 10 g Pistazien
- 100 ml Vanilleeis
  
- 1 Port Crêpes (2 Stk.)

## Flambierte Crêpes "Suchard"

Crêpes vorbereiten.

Grundsauce:

Kristallzucker in der Pfanne karamellisieren, Butter dazugeben, mit Milch und Obers ablöschen; Schokoladenlinsen zugeben und bis zur richtigen Konsistenz der Sauce mit der Orangenzeste rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Mit Cointreau parfümieren.

Die Crêpes einlegen, mit der Sauce nappieren, zu einem Dreieck zusammenlegen.

Kurz in der Sauce erhitzen - die Pfanne von der Hitze nehmen - Weinbrand am vorderen Pfannenrand eingießen und flambieren.

Crêpes anrichten - mit gehackten Pistazien bestreuen und einer Kugel Vanilleeis anrichten

Man kann auch mit weiße Schokolade verwenden.