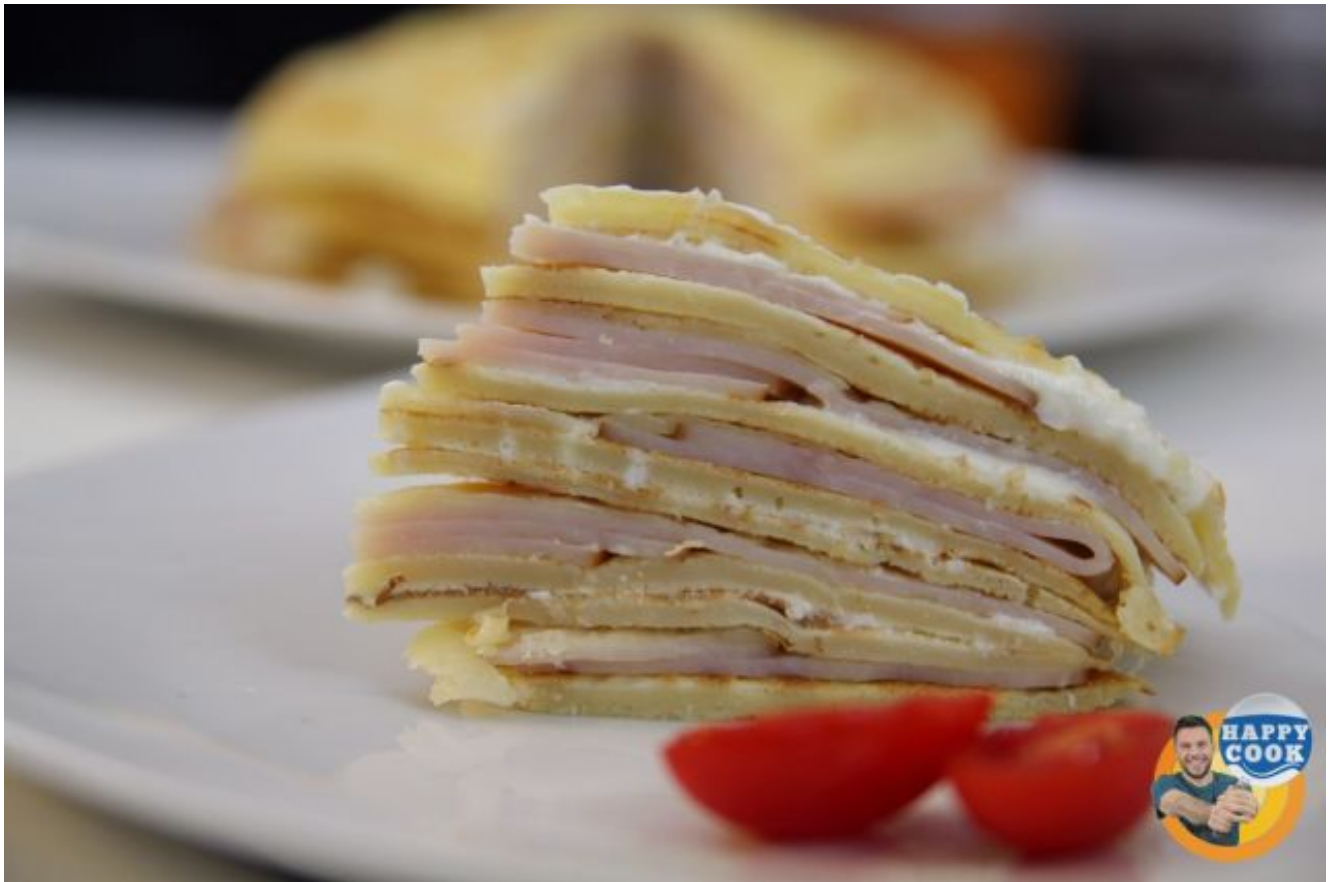


# Κρέπα τούρτα



Οι κρέπες είναι αγαπημένες σε όλους μας και μπορούμε να τις φάμε με τους ιδιαίτερους συνδυασμούς. Έχουμε κάνει διάφορες συνταγές για κρέπα σήμερα όμως θέλουμε να σας μεταφέρουμε στη χώρα της νοστιμιάς και να φτιάξουμε παρέα μια κρέπα τούρτα που είμαι σίγουρος πως θα σας ξετρελάνει!

## **Υλικά:**

2 αυγά  
1 ποτήρι γάλα  
100γρ αλεύρι για κάθε χρήση ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA  
Αλάτι Ιμαλαίων Saltic  
Πιπέρι άσπρο  
Λίγη ζάχαρη

## **Γέμιση:**

½ κουτάλι Κρέμα τυρί  
½ κουτάλι Γιαούρτι  
Καπνιστή γαλοπούλα  
Τριμμένο κασέρι  
Κέτσαπ

## **Εκτέλεση:**

Σπας τα αυγά και τα χτυπάς, ρίχνεις αλάτι και λίγο πιπέρι (αν την κάνεις γλυκιά δεν βάζεις πιπέρι), και λίγο άχνη ζάχαρη. Προσθέτεις το γάλα και ανακατεύεις. Στη συνέχεια βάζεις το αλεύρι κοσκινίζοντας το για να μην σβωλιάσει. Ανακατεύεις και ρίχνεις λίγο λάδι. Αν θέλεις μπορείς να περάσεις το μείγμα από το σουρωτήρι για να φύγουν τυψόν σβώλοι. Λαδώνεις το τηγάνι και τηγανίζεις τις κρέπες.



#### INFO:

- Οι κρέπες λέγεται ότι προέρχονται από την ρωμαϊκή εποχή. Υπάρχουν όμως και αναφορές που λένε ότι επινοήθηκαν στη Βρετάνη, μια περιοχή βορειοδυτικά της Γαλλίας.
- Οι κρέπες στην Βρετάνη ήταν το παραδοσιακό γλυκό στην γιορτή της Υπαπαντής και τις έφτιαχναν σε κάθε σπίτι. Για γούρι κρατούσαν ένα νόμισμα στο χέρι και καθώς γύριζαν την κρέπα στον αέρα και έκαναν μια ευχή. Αν η κρέπα προσγειώνονταν στο τηγάνι η ευχή θα γινόταν πραγματικότητα.
- Η λέξη κρέπα, είναι ιταλικής προελεύσεως, και απορρέει από την Λατινική “crispa” που σημαίνει “κατσαρή”.
- Μπορείς πάντα να φτιάξεις λίγο παραπάνω χυλό κρέπας και να την βάλεις στο ψυγείο έτσι ώστε να μπορείς κάποιο πρωινό ή απογευματινό να φτιάξεις πανεύκολα λαχταριστές κρέπες.
- Σε καταστήματα για είδη σπιτιού μπορείς να βρεις ειδικά φλατ τηγάνια για κρέπες που κάνουν πιο εύκολη την παρασκευή τους.



### Tips

- Όταν φτιάχνεις μείγμα για κρέπες ή pancakes πρέπει το βούτυρο που θα χρησιμοποιήσεις να είναι κρύο όταν θα το προσθέσεις στο αλεύρι. Με αυτό τον τρόπο δεν σβολιάζει ο χυλός.
- Αν θέλεις ο χυλός να είναι ακόμη πιο λείος, φρόντισε να περάσεις το μείγμα σου από μια σήτα.
- Μπορείς πάντα να φτιάξεις λίγο παραπάνω χυλό κρέπας και να την βάλεις στο ψυγείο έτσι ώστε να μπορείς κάποιο πρωινό ή απογευματινό να φτιάξεις πανεύκολα λαχταριστές κρέπες.

Δες ακόμη:

Δες [εδώ](#) την δεύτερη συνταγή του δεύτερου επεισοδίου Harry Cook. Μακαρόνια με ροζέ σάλτσα.

