

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.



Η ιστορία της κρεπας



Κρέπα! Αγαπημένο έδεσμα όλων μας. Μπορούμε να την φάμε αλμυρή ή γλυκιά και με κάθε πιθανό συνδυασμό. Η Γαλλία θεωρείται η χώρα δημιουργίας της. Υπάρχουν φημολογίες ότι η κρέπα μπορεί να προέρχεται και από την ρωμαϊκή εποχή όμως εμείς σήμερα θα αναλύσουμε περισσότερο την πρώτη εκδοχή.

Η “γαλλική” ιστορία της κρέπας είναι η ακόλουθη. Η δούκισσα Άννα της Βρετάνης κάποτε χάθηκε στο δάσος. Την βρήκαν κάποιοι καλικάντζαροι και για να την περιποιηθούν, άναψαν φωτιά και της ετοίμασαν κρέπες από φαγόπυρο (μαύρο σιτάρι που μετέφεραν οι σταυροφόροι από την Ανατολή). Η δούκισσα λάτρεψε τις κρέπες και όταν επέστρεψε στο παλάτι της ζήτησε από τον μάγειρα να τις φτιάξει. Ο μάγειρας της πέτυχε και από τότε η συνταγή αυτή έχει καθιερωθεί και καταναλώνεται σε μεγάλες ποσότητες στην χώρα.

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 γαλλικής προελεύσεως, και απορρέει από την Λατινική “crispa” που σημαίνει “κατσαρή”.

Τα βασικά συστατικά της ζύμης τους είναι: αλεύρι, αυγά, γάλα, βούτυρο και λίγο αλάτι.



Αν θέλεις να δεις και άλλες συνταγές με κρέπες δες εδώ:

- [Κρέπες Ολικής](#)
- [Νηστίσιμες Κρέπες](#)
- [Κρέπες Cook Out](#)
- [Κρεπομελέτα](#)
- [Κρέπα Σάντουιτς](#)
- [Νηστίσιμη Ομελέτα](#)

[Κρέπες - Cook Out](#)

Οι κρέπες είναι αγαπημένη επιλογή για όλους μας. Τρώγεται αλμυρή ή γλυκιά, μεγάλη ή μικρή, σκέτη ή με γέμιση. Την κρέπα την αγαπούν τα παιδιά, την λατρεύουν οι μεγάλοι και την έχουν θεοποιήσει οι σοκολατομανείς. Για να πούμε του στραβού το δίκιο τίποτα δεν πάει περισσότερο με την σοκολάτα από την κρέπα. Κάνει τον τέλειο συνδυασμό.

Αυτό σκεφτήκαμε και εμείς την προηγούμενη εβδομάδα που βρεθήκαμε κάπου στην Θεσσαλονίκη. Βγάλαμε λοιπόν το γκαζάκι μας και φτιάξαμε ζεστές , λαχταριστές και ιδιαίτερες Κρέπες με σοκολάτα!

Δες τι θα χρειαστείς για να φτιάξεις τις λιχουδιαστές κρέπες!



Υλικά:

1 αυγό
150 ml γάλα
70 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση
για την γέμιση:
1 κουταλιά κακάο
1 κουταλιά άχνη ζάχαρη
1 κουταλιά γάλα
και 1/2 μπανάνα


