

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di crepes

---

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*

---



La **torta di crepes** (o *gâteau de crêpes*) è uno di quei dolci che lasciano a bocca aperta, una costruzione scenografica composta da tanti strati di sottili **crepelle** alternate a una crema golosa. Tutto parte da un buon **impasto per crepes**, una preparazione neutra e incredibilmente versatile. Con la stessa base si possono preparare delle classiche [crepes](#) dolci, dalle amatissime [Crepes alla nutella](#) alle raffinate [Crepes al pistacchio](#), fino ad arrivare a un dessert da ristorante come le [Crepes Suzette](#). Ma la vera magia delle crepelle sta nella loro anima salata. Possono trasformarsi in primi piatti

incredibili come le [Lasagne di crepes](#), magari nella [versione ai funghi](#), o in golosi [Cannelloni di crespelle](#). Sono perfette anche farcite in modo più semplice, come nelle [Crepes salate formaggio e prosciutto](#) o nelle saporite [Crespelle ai carciofi](#).

## INGREDIENTI PER FARE LE CREPES

LATTE INTERO 500 gr

UOVA MEDIE 3

FARINA 00 250 gr

SALE 1 pizzico

BURRO per ungere la padella -

## INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLA TORTA DI CREPES

PANNA FRESCA LIQUIDA ben fredda di  
frigo - 300 gr

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaio da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaio da tè

## INGREDIENTI PER LA COPERTURA DELLA TORTA DI CREPES

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 100 gr

FRUTTI ROSSI MISTI Ribes, fragole,  
lamponi -

## COME FARE LA TORTA DI CREPES

**1** In una ciotola capiente rompi le uova intere e inizia a sbatterle con una frusta a mano.



**2** Ora è il momento della pazienza: aggiungi il latte a filo alternandolo con la farina setacciata. Non buttare tutto insieme! Alterna liquidi e polveri mescolando continuamente con la frusta. **Questo è il segreto per non avere grumi.**

Aggiungi il pizzico di sale e mescola finché non avrai una pastella liscia e vellutata.

**Consiglio fondamentale:** Lascia riposare la pastella coperta per 30 minuti. Questo passaggio (spesso dimenticato) rende le crepes molto più morbide.





**3** **Scalda la padella antiaderente e ungila con una nocciolina di burro.** Usa un foglio di carta assorbente per spargere il burro e rimuovere l'eccesso: la padella deve essere unta, non bagnata.



**4** Versa un mestolo di pastella (quanto basta per velare il fondo). Ruota il polso per distribuire l'impasto uniformemente: le crepes devono essere sottili!





- 5** Cuoci per circa un minuto finché i bordi non si arricciano, poi girala e cuoci l'altro lato per pochi secondi. Impila le crepes su un piatto man mano che le cuoci. Ricordati di passare la carta col burro nella padella ogni 2-3 crepes. Una volta finite (ne verranno circa 12), lasciale raffreddare completamente.





**6** Mentre le crepes raffreddano, prepara la copertura.

Taglia il cioccolato fondente a pezzetti piccoli e mettilo in una ciotola.

Scalda i 100g di panna (senza farla bollire troppo) e versala sul cioccolato. Oppure, sciogli il cioccolato a bagnomaria/microonde e unisci la panna calda successivamente.

Mescola energicamente con una frusta fino a ottenere una crema lucida e scura. Inizialmente sarà liquida, ma raffreddandosi prenderà consistenza. Lasciala intiepidire (non deve essere bollente quando la verserai!).







**7** In una ciotola pulita e fredda, versa i 300g di panna fresca. Inizia a montare con le fruste elettriche. Quando inizia a prendere corpo, aggiungi lo zucchero a velo e la vaniglia. Continua a montare finché non è ben ferma ("a neve").





**8** Ora si costruisce! Metti la prima crepe sul piatto da portata.

Spalma uno strato sottile e uniforme di panna montata (puoi usare una spatola o la sac-à-poche per essere preciso). Copri con la seconda crepe.  
Ripeti l'operazione fino a esaurire le crepes. L'ultimo strato deve essere una crepe pulita, senza panna sopra

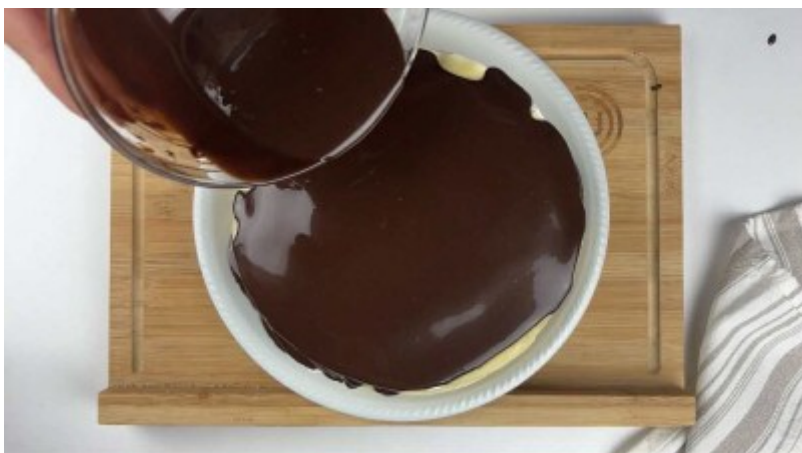




**9** Prendi la tua ganache (che ora sarà tiepida e un po' più densa). Versala delicatamente al centro della torta e, senza usare la spatola, lascia che coli naturalmente verso i bordi creando quell'effetto "drip" goloso.

**Decora subito con i frutti rossi che, grazie al cioccolato morbido, rimarranno incollati.**

**Passaggio Chiave:** Metti la torta in frigorifero per almeno 1 ora prima di servirla. Questo serve a far assestare la panna e rendere il taglio della fetta perfetto.





## IDEE ALTERNATIVE

**Versione senza glutine:** Sostituisci la farina 00 con un preparato per dolci senza glutine o con 250 g di farina di riso. La farcitura è naturalmente senza glutine.

**Versione senza lattosio:** Per la pastella, utilizza un latte vegetale (soia, riso o mandorla). Per la farcitura, usa panna fresca vegetale o senza lattosio, e assicurati che il cioccolato fondente non contenga tracce di latte.

**Versione light:** Prepara le crepes con latte parzialmente scremato e ometti il burro per la padella, usandone una ben antiaderente. Per la farcia, sostituisci la panna con una crema a base di yogurt greco magro e ricotta light, dolcificata a piacere.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Trucco per una riuscita sicura:** Il segreto per delle crepes perfette e senza grumi è far riposare la pastella in frigorifero per almeno 30 minuti. Questo permette alla farina di idratarsi bene e rende l'impasto più liscio ed elastico.

**Lo sfizio in più:** Aromatizza la panna montata! Mentre la monti, aggiungi un cucchiaino di caffè solubile per un gusto tiramisù, del cacao amaro per un effetto "doppio cioccolato", o della pasta di pistacchi per un contrasto di colore e sapore.

**L'idea per i bambini:** Crea una versione arcobaleno! Dividi la panna montata in più ciotole e colora

ogni parte con un po' di colorante alimentare in gel. I bambini impazziranno per la fetta a strati colorati.

**Idea antispreco:** Se ti avanza della ganache al cioccolato, non buttarla! È perfetta per glassare dei biscotti, da aggiungere a una tazza di latte caldo per una cioccolata veloce, o semplicemente da mangiare a cucchiaiate.

## COME SI CONSERVA LA TORTA DI CREPES

La torta di crepes si conserva in frigorifero per 2-3 giorni, coperta con una campana per dolci. Anzi, il giorno dopo è ancora più buona! Si sconsiglia la congelazione.