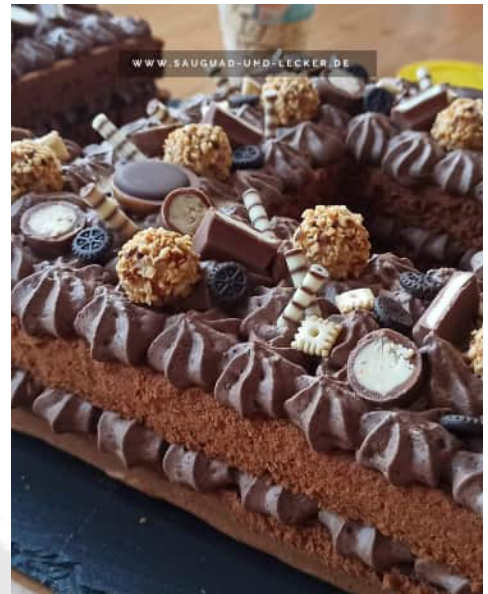




Schoko-Creme für Torten und Cupcakes

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 200 g Sahne
- 100 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
- 3 EL Zucker
- Optional:
1 TL Vanilleextrakt



Zubereitung:

- Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen!) und die gehackte Schokolade darin schmelzen lassen. Zwischendurch rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Dann abkühlen lassen, idealerweise im Kühlschrank.
- Mascarpone, Quark und Zucker glatt rühren.
- Die gut gekühlte Schoko-Sahne mit dem Handmixer aufschlagen, bis sie cremig ist.
- Anschließend vorsichtig unter die Mascarpone-Quark-Masse heben.
- Kalt stellen und verwenden.

Tipp:

- Wenn du die Creme am Vortag zubereitest, ist sie besonders standfest – ideal für Torten mit mehreren Schichten.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>