

Mascarponecreme

FÜR TORTEN, LETTERCAKE UND CUPCAKES



Zutaten

- 500 g Mascarpone
- 300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 250 g Rama Cremefine
- 120 g weiße Schokolade
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Pck. Sahnesteif

Optional:

Für eine Zitronencreme:

- Abrieb von 2-3 Bio-Zitronen
- 30 bis 40 g frischer Zitronensaft

Für eine Pistaziencreme:

- 80 bis 120 g Pistazienmus
- 20 g fein gehackte Pistazien

Für eine Stracciatellacreme:

- 80 g fein gehackte Zartbitterschokolade
- Schokolade erst ganz am Ende unterheben



Zubereitung

- Weiße Schokolade sanft schmelzen und auf Handwärme abkühlen lassen.
- optional: Puderzucker und Zitronenabrieb miteinander verreiben.
- Mascarpone, Frischkäse, Cremefine, (Zitronen)Zucker, optionale Zutaten, Vanille und Sahnesteif erst langsam verrühren,
- dann auf mittlerer Stufe cremig aufschlagen (nicht maximal aufschlagen wie Sahne)
- Die lauwarmer Schokolade langsam einlaufen lassen.
- Nur kurz weiterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist.
- Bis zur Verwendung kalt stellen.

Meine Tipps

- Am besten klappt es mit Rama Cremefine zum schlagen. Hiermit überschlägt man die Creme nicht und sie wird nicht grisselig. Du kannst aber auch mit herkömmlicher Sahne arbeiten. Dann aber noch vorsichtiger aufschlagen und früh genug aufhören!