



## FRISCHKÄSE-SAHNECREME GRUNDREZEPT FÜR CUPCAKES ODER TORTENFÜLLUNGEN



Diese standfeste Sahnecreme ist hervorragend als Topping für Cupcakes oder für Tortenfüllungen geeignet.



Zubereitungszeit  
**10 Minuten**



Kühlzeit  
**15 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

### ZUBEREITUNG

Verrühre die Sahne kurz und schlage anschließend mit 2 TL San Apart steif. Stelle die Sahne kühl.

Verrühre den Frischkäse mit 2 TL San Apart, Puderzucker, Vanilleextrakt und nach Belieben mit anderen Aromen. Du kannst hier auch zerleinerte Kekse oder pürierte Früchte einrühren.

Hebe die Sahne unter die Frischkäsecreme. Kühle die Creme für etwa 15 Min. Anschließend kann sie als Topping für Cupcakes oder als Tortenfüllung verwendet werden.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### ZUTATEN:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 250 g** Frischkäse
- 2 TL** San-apart
- 3 EL** Puderzucker (gesiebt)
- Vanilleextrakt
- n. B. Zitronenschale, andere Aromen, 2 EL pürierte Früchte, zerleinerte Oreo-Kekse, etc.