

ERDBEERCREME / GRUNDREZEPT FÜR CUPCAKES ODER TORTENFÜLLUNGEN



Diese fruchtige Creme könnt ihr als Topping für Cupcakes verwenden oder auch als Tortenfüllung. Wenn ihr die Erdbeeren durch andere Beeren wie Himbeeren, Brombeeren oder Blaubeeren ersetzt, erhaltet ihr jedes Mal eine völlig neue Geschmacksrichtung und auch Farbe der Creme. Die Grundmenge reicht für 12 Cupcakes oder auch als Füllung für eine Torte mit 24 cm Durchmesser. Nach dem Aufspritzen auf Cupcakes oder dem Füllen der Torte sollten diese für mindestens zwei Stunden gekühlt werden, so wird die Creme stabil und standfest.



Zubereitungszeit

15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ERDBEERPÜREE

Gib die Erdbeeren mit den restlichen Zutaten in einen Topf und stampfe sie klein. Koche die Masse auf und lasse sie mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle das Püree dann um und lasse es abkühlen. Zur Weiterverarbeitung soll es kalt sein, stelle es dafür gerne in den Kühlschrank.



Koche das Püree gerne 3-4 Minuten, damit so viel Wasser wie möglich verdunstet.

ERDBEERPÜREE:

- 200 g** Erdbeeren (TK oder frisch)
- 40 g** Zucker
- 3 g** Agar Agar
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)

ERDBEERCREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, Quark und dem Erdbeerpüree cremig. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

ERDBEERCREME:

- 200 g** Frischkäse
- 30 g** Puderzucker
- 250 g** Quark
- 200 g** Sahne
- 6.5 TL** San-apart