

# Mascarponecreme

Zutaten

200 g Mascarpone

200 ml Schlagsahne

eventuell Himbeer- oder Erdbeersaft.



Zubereitung: Noch ein tolles Rezept für eine ultra einfache Creme für Kuchen, Schnitten oder Torten. Mascarpone mit Schlagsahne, Himbeer- oder Erdbeersaft (dafür das Obst pürieren und durch ein Sieb pressen) und mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe zu einer glatten Creme schlagen. Die Creme entweder mit Honig oder klassisch mit Zucker süßen.