Rezept

Tortenfüllung Frischkäsecreme

Ein Rezept von Tortenfüllung Frischkäsecreme, am 29.05.2025

Zutaten

- **2** Passionsfrüchte
- **75 g** Mascarpone
- **100 g** kalte Sahne
- **75 g** Doppelrahmfrischkäse
- **50 g** Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 300 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 29 g F, 4 g EW, 22 g KH

Zubereitung

1. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel herauslösen und durch ein Sieb streichen. Dabei 20 ml Saft auffangen.

2. Frischkäse und Mascarpone in einer Schüssel mit dem Teigschaber cremig rühren. Den Passionsfruchtsaft und den Puderzucker zugeben und weiterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

3. In einer zweiten Schüssel die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Schlagsahne dann mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben und die Frischkäsecreme vor der Verwendung ca. 30 Min. kühlen. Die Torte damit füllen und mit der restlichen Creme rundum einstreichen.