

Rezept

Tortenfüllung Karamellcreme

Ein Rezept von Tortenfüllung Karamellcreme, am 18.04.2024

Zutaten

100 g Zucker
400 g Mascarpone

200 g Sahne
30 ml Sahnelikör (z. B. Baileys)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 700 g bzw. 1 Torte (20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 420 kcal, 37 g F, 3 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. In einer Pfanne 75 g Zucker mit 2 TL Wasser mischen und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Dann 50 g Sahne dazugießen und mit dem Schneebesen durchrühren. Den Karamell dann ca. 30 Min. bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Mascarpone, Likör und restlichen Zucker in einer Schüssel mit dem Teigschaber cremig rühren. Den Karamell dazugießen und unterrühren.
3. Die restliche Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Creme heben. Die Torte damit füllen und mit der restlichen Creme rundum einstreichen.