

Nutella Creme – Füllung Torte Ø 15 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 200 ml Sahne
- 1 Pk. Sahnesteif
- 175 g Frischkäse
- 3 Esslöffel Nutella (80-100 g)

Material

- 2 Schüsseln
- Mixer
- Gummischaber

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Start zeit	End zeit
	Zubereitung Creme	15 min		
GESAMT		15 min		

Nutella Creme – Füllung Torte Ø 15 cm

1. Sahne mit dem Sahnesteif schlagen.
2. Frischkäse und Nutella verrühren mit dem Handmixer kurz verrühren und die Sahne unterheben.
3. Die Creme bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi