

Grundrezept – Mascarpone Quark Frucht Füllung

Füllung Torte Ø 20 cm

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 250 g Mascarpone
- 125 g Quark
- 30 g Puderzucker
- 150 g Früchte (Tiefkühlfrüchte oder frische Früchte)

Material

- Schüssel
- Handmixer oder Küchenmaschine
- Gummischaber

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Startzeit	Endzeit
	Füllung zusammenrühren	10 min		
GESAMT		10 min		

Mascarpone Quark Frucht Füllung

Füllung Torte Ø 20 cm

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine gut vermengen.
2. Je länger du rührst, desto mehr nimmt die Füllung die Farbe der Früchte an.

Tipps und Tricks: Solltest du sehr saftige Früchte/ Fruchtmark haben, untermühre diese ganz zum Schluss ganz kurz, damit die Füllung nicht zu flüssig wird.

3. Die Creme bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Anmerkung: Die Creme reicht optimal zum Füllen einer Torte mit dem Durchmesser von Ø 20 cm.

Anmerkung: Im folgenden Bild kannst du erkennen, wie die Füllung mit Tiefkühl-Brombeeren aussieht. Diese Torte hat auch einen Durchmesser von Ø 20 cm.



Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi