



## Schoko-Creme

Eine leckere Schoko-Creme, die man am liebsten direkt aus der Schüssel löffeln möchte. Sie eignet sich super als Torten-Füllung und Cupcake-Frosting. In Kombination mit frischen Erdbeeren oder Sauerkirschen schmeckt sie unschlagbar gut!

### ZUTATEN

#### ZUTATEN

500 g Mascarpone  
60 g Backkakao  
100 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker  
1 El Milch  
300 ml Sahne (kalt)  
2 Tüten Sahnesteif

### REZEPT

Die Mascarpone in eine große Rührschüssel geben und vorab etwas weich rühren. Danach zusammen mit dem gesiebten Kakao, Zucker, Vanillezucker und Milch vorsichtig vermengen. Aufpassen, Mascarpone flockt wenn sie zu schnell verrührt wird. Es kann sein, dass die Masse zunächst etwas „trocken“ wirkt- Durchhalten, das wird!

Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen und anschließend unter die Mascarponecreme heben.

Sollte eure Creme zu weich zum spitzen sein, könnt ihr sie kurz in den Kühlschrank stellen, damit sie wieder etwas fester wird.

**TIPP:** Mit schwarzem Backkakao und etwas schwarzer Lebensmittelfarbe bekommt ihr mit diesem Rezept auch eine tolle schwarze Creme gezaubert.