

Erdbeer-Sahnecreme mit Mascarpone



Sahnecreme mit Erdbeeren ist ein köstliches und erfrischendes Dessert, das die Zartheit der süßen Sahne mit dem erfrischenden Geschmack frischer Erdbeeren kombiniert. Gleichzeitig ist es eine ausgezeichnete Füllung, die Ihren Torten und Biskuitrollen einen köstlichen Geschmack und eine feine Textur verleiht. Die Kombination aus süßer Sahne und frischen Erdbeeren ergibt eine erfrischende und cremige Füllung, die jedes süße Dessert perfekt ergänzt.

Hier erwarten Sie zwei unwiderstehliche Varianten. ✨

Die erste wird mit frischen Erdbeeren zubereitet – die Creme ist wunderbar leicht, erfrischend und voller natürlicher Fruchtigkeit. Ideal, wenn Sie etwas Feines und Fruchtiges genießen möchten. (Am besten gleich frisch vernaschen, da sie sich nicht so gut einfrieren lässt.)

Die zweite Variante ist gefriergeeignet – cremig, vielseitig und perfekt nicht nur pur, sondern auch als Füllung für Torten, Rouladen oder Schichtdesserts. Eine ausgezeichnete Wahl, wenn Sie Köstlichkeiten im Voraus zubereiten und immer etwas Selbstgemachtes im Gefrierschrank griffbereit haben möchten. 🍓 ❄️

Variante 1: Frische Erdbeercreme – nicht zum Einfrieren geeignet

Zutaten:

- 250 ml Schlagsahne
- 100 g frische Erdbeeren
- 50 g Zucker (oder nach Geschmack)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 4 Esslöffel Mascarpone (oder fettreiche Schlagsahne)
- 1 Esslöffel Puderzucker (optional, für einen süßeren Geschmack)

Zubereitung

1. Schlagen Sie die Schlagsahne steif.
2. Waschen Sie die Erdbeeren, entfernen Sie die Stiele und pürieren Sie sie zu einem feinen Mus. Wenn Sie eine feinere Konsistenz wünschen, können Sie das Mus auch leicht passieren.
3. Mischen Sie vorsichtig den Mascarpone und den Vanilleextrakt unter die geschlagene Sahne. Wenn Sie eine süßere Creme möchten, fügen Sie den Puderzucker hinzu.
4. Fügen Sie schließlich das Erdbeermus hinzu. Rühren Sie gut um, damit sich alle Zutaten gut verbinden.
5. Die Creme ist nun bereit, als Füllung für Torten, Biskuitrollen oder andere Desserts verwendet zu werden. Lassen Sie sie vor der Verwendung leicht im Kühlschrank abkühlen.

Die Creme kann in Desserts im Glas, als Füllung für Torten oder in Rouladen verwendet werden, die NICHT eingefroren werden sollen.

Variante 2 – GEFIERGEEIGNET:

Erdbeercreme, die sich problemlos einfrieren lässt, ohne dass die Erdbeeren Wasser ziehen und flüssig werden

Zutaten:

- 250 ml Schlagsahne (33–35%)
- 150 g frische Erdbeeren (etwas mehr als im Originalrezept, da etwas Wasser verdampft)
- 50 g Zucker (Kristall oder Puder)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 5 Esslöffel Mascarpone (etwas mehr für bessere Stabilität)
- 1 Päckchen Sahnefestiger (optional, aber empfohlen)
- Optional: 2 Blatt Gelatine oder ½ Teelöffel Agar-Agar (für ein festes Püree)

Zubereitung

1. Erdbeerpüree

- Erdbeeren putzen, pürieren und zusammen mit Zucker in einen kleinen Topf geben.
- Kurz aufkochen (2–3 Minuten), damit etwas Flüssigkeit verdampft und das Püree eindickt.
- Für zusätzliche Stabilität Gelatine oder Agar unterrühren (optional, aber sehr hilfreich).
- Püree vollständig abkühlen lassen.

2. Sahne mit Mascarpone

- Sahne mit Festiger halbsteif schlagen.
- Mascarpone und Vanilleextrakt hinzufügen und zu einer festen Creme weiterschlagen.

3. Creme verbinden

- Das abgekühlte Erdbeerpüree vorsichtig unter die Mascarpone-Sahne heben.

- Nur sanft mischen, damit die Creme luftig bleibt.

4. Einfrieren

- Creme in luftdichte Behälter füllen oder direkt als Füllung für Torten/Rouladen verwenden und einfrieren.
- Im Gefrierfach 2–3 Monate haltbar.

5. Auftauen

- Am besten langsam über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.
- Nach dem Auftauen bleibt die Creme zart und cremig, ohne dass sich Wasser absetzt.

👉 Diese Methode eignet sich ideal, wenn Sie Torten, Rouladen oder Dessertgläser im Voraus vorbereiten und im Gefrierfach aufbewahren möchten.

Mehr zum Erdbeerpüree auf www.PatriciaBereni.com: **Erdbeerpüree**

Tipp:

So decken Sie einen Kuchen mit dieser Creme in Fondant ab (wie auf meinem Foto gezeigt):

Fondant verträgt keine Feuchtigkeit – er kann nicht nur durch Schlagsahne oder Fruchtsaft, sondern sogar durch die Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank aufgelöst werden. Sahnefüllungen eignen sich normalerweise nicht direkt unter Fondant, können aber im Inneren des Kuchens verwendet werden, während direkt unter dem Fondant Buttercreme kommt. Wenn Sie also eine Torte mit einer Sahne- oder anderweitig „riskanten“ Füllung (einschließlich Früchte) planen, empfiehlt es sich, eine Schutzbarriere aus Buttercreme wie folgt zu schaffen:

Mit einem Spritzbeutel einen Ring aus reiner Buttercreme um den Rand jeder Torte spritzen, um die feuchte Füllung vom Fondant zu trennen. Den Ring mit der Sahnefüllung füllen und die nächste Tortenlage daraufsetzen, wobei der gleiche Vorgang wiederholt wird. Zum Schluss die Seiten und die Oberseite der Torte mit Buttercreme bestreichen. Frieren Sie die gesamte Torte zunächst ein und decken Sie sie erst danach bedenkenlos mit Fondant ab.

So schützen Sie eine Fondanttorte vor Feuchtigkeit im Kühlschrank

Fondant reagiert sehr empfindlich auf Feuchtigkeit – er kann klebrig werden, weich werden oder sich sogar auflösen. Lagern Sie die Torte daher niemals unbedeckt. Am besten bewahren Sie sie in einer verschließbaren Tortenschachtel auf, die sie vor Feuchtigkeit und Gerüchen im Kühlschrank schützt. Falls keine geeignete Schachtel vorhanden ist, verwenden Sie zumindest eine Glas- oder Kunststoffhaube.

So frieren Sie eine Torte richtig ein

Wenn Sie die Torte länger aufbewahren möchten, können Sie sie problemlos einfrieren. Wickeln Sie die gesamte Torte zuerst fest in Frischhaltefolie, dann in eine Schicht Alufolie und anschließend nochmals in Folie. So verhindern Sie Austrocknen, Gefrierbrand und die Aufnahme unerwünschter Gerüche. Richtig verpackt hält die Torte mehrere Monate im Gefrierschrank.

Auftauen

Beim Auftauen ist Kondenswasser auf der Oberfläche ganz normal. Bei einer Fondanttorte kann der Überzug zunächst leicht feucht wirken, doch nach einigen Stunden verschwindet die Feuchtigkeit wieder. Tauen Sie die Torte immer langsam auf – am besten, indem Sie sie abends aus dem Gefrierschrank in den Kühlschrank stellen und über Nacht auftauen lassen. Vermeiden Sie das Auftauen bei Zimmertemperatur, da dies die Kondensation verstärkt und den Fondant beschädigen kann.

