



DRIP CAKE NOUGAT MASCARPONE

DIE FÜLLUNG

ZUTATEN

- 400 g Nougat
- 120 ml Sahne
- 130 g Puderzucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 750 g Mascarpone

ZEIT

Vorbereitung | 30 Minuten

Kühlzeit | 2 Stunden

ZUBEREITUNG

01

Nougat grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie anfängt zu kochen. Diese sofort über das Nougat schütten und für etwa 5 Minuten stehen lassen. Das geschmolzene Nougat mit der Sahne zu einer glatten Masse verrühren und dann in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

02

Die kalte Nougat-Sahne-Masse mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie hell und geschmeidig ist. Den Puderzucker und Vanille Extrakt zugeben und unterrühren. Die Mascarpone nach und nach dazugeben und alles zu einer luftigen Creme aufschlagen.

03

Für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
--> Torte einsetzen & zwischendurch (ganz wichtig!) kühl stellen