



Topping Yogurette Frischkäse

Rezept für ca. 8 Cupcakes

Zutaten

Topping

125 g	Yogurette (1 Tafel Schokolade Erdbeere-Joghurt)
125 g	Philadelphia (bevorzuge diesen Frischkäse, weil er schön fest ist)
40 g	weiche Butter
3 EL	Erdbeersirup (z. B. Getränkeerdbeer-Sirup)
1/2	Vanilleschote
Prise	Salz & Koriander (gemahlen - wer es nicht mag, einfach weglassen)
4	Prosecco Rosé Trüffel (Kugel)
8	essbare Blüten
8	Minzblätter

...los geht's...!



Für das Topping die Schokolade in einem Pfünnchen auf niedriger Stufe (Induktion Stufe 4) oder klassisch im kochendem Wasserbad schmelzen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Hin und wieder umrühren. 10 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Butter, Frischkäse, Prise Salz und Mark einer halben Vanilleschote mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die noch lauwarme geschmolzene Schokolade dazugeben und unterrühren. Darauf achten, dass sich alles gut miteinander verbindet. Zum Schluss Erdbeersirup unterheben und mit gemahlenem Koriander abschmecken.

Die fertige Creme in einen Spitzbeutel mit feiner Sterntülle füllen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank legen bzw. in einem schmalen Gefäß mit hochgeniegender Sterntülle stellen. Idealerweise über Nacht.

Das Topping auf die ausgekühlten Cupcake spritzen und mit halber Trüffelkugel, einem Minzblatt und Blüte verzieren.

Tipp♥ Das Topping kann bereits ein paar Stunden vor dem Verzehr auf die Cupcakes gespritzt werden und abgedeckt mit Glasglocke (umgedrehte Salatschüssel) im Kühlschrank auf die weitere Verzierung warten. Eine halbe Stunde bevor die Gäste kommen wird dann verziert.

„...selbst mit kompletter Verzierung können die Cupcakes im Kühlschrank geparkt werden. **ABER WICHTIG** ist dann, dass für einen Luftschlitz gesorgt wird...einfach einen Löffel unter den Glasrand der Glasglocke legen ...“ *smile

„...Glocke oder Schüssel kann auch aus Plastik sein...“