Ölz Mini Marmor Kuchen-Kranz mit weißer Schoko-Frischkäse-Creme

Cremig, süß & festlich dekoriert – ein Highlight für besondere Genussmomente



Zutaten
5 Stück Ölz Mini Marmor Kuchen
150 g weiße Schokolade
250 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
150 g Mascarpone
150 ml Schlagobers
2 EL Staubzucker (optional)
1 Packung Vanillezucker
20 g Baiser-Tupfen als Topping
Frische Früchte als Topping
Frische Minze

_____
Kühlzeit: 30 min

Zubereitungszeit
30 min

1. Schokolade vorbereiten:
Weiße Schokolade schmelzen und anschließend lauwarm abkühlen lassen.

2. Creme zubereiten:
Frischkäse, Mascarpone, Vanillezucker, geschmolzene Schokolade und optional Staubzucker glattrühren. Schlagobers separat steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3. Kühlen:
Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und ca. 30 Minuten kaltstellen.

4. Kuchen anrichten:
Ölz Mini Marmor Kuchen jeweils in drei Stücke schneiden und auf einer großen Platte kreisförmig zu einem Kranz anrichten.

5. Dekorieren:
Creme-Tupfen zwischen und auf die Kuchenstücke spritzen. Mit frischen Früchten, Baiser-Tupfen und Minze dekorieren.

6. Servieren:
Am besten frisch servieren und genießen.