



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Nutella-Mascarpone-Crostata

26er Form

Ofen 175°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- ☺ 300 g Mehl
- ☺ 80 g Zucker
- ☺ 2 Eier
- ☺ 100 g Butter
- ☺ 1 EL Backpulver
- ☺ Salz Prise
- ☺ Vanilleextrakt
- ☺ 500 g Mascarpone
- ☺ 4 Esslöffel Zucker
- ☺ 1 Glas Schokocreme (eine nehmen, die sehr cremig ist) die Menge hängt davon ab, wieviel Creme man auf den Kuchen streichen will.
- ☺ Zweierlei Kuvertüre





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Mehl, Zucker, Eier, weiche Butter, Backpulver, etwas Vanille-Extrakt, Salz vermengen, 1 Std kaltstellen
- ☺ Teig teilen, sehr dünn ausrollen (Mehl auf die Arbeitsfläche), gefettete Form auskleiden, Rand hochziehen (gute 2 Finger dick)
- ☺ Mascarpone mit Zucker verrühren, auf dem Boden verstreichen
- ☺ Schokocreame dünn (ich nehme meinen Zeigefinger als Maßeinheit) auf die Mascarpone streichen
- ☺ Mit zweiter Hälfte des Teiges Deckel ausrollen, auf den Kuchen, gut schließen (keine offenen Stellen lassen!)
- ☺ 30 – 35 Minuten bei 175°C Umluft mittlere Schiene
- ☺ Auf etwas abgekühlten Kuchen die Kuvertüren sprenkeln

Natürlich hat dieser Kuchen voll fett Kalorien ... na und?

Will irgendjemand, daß Kuchen gesund schmeckt? Na also!! 😊