

Topfencreme

6 Portionen

Rezept aus der Meilinger Taverne, Mittersill

60 g Topfen (=Quark)

40 g Staubzucker

Saft von ½ Biozitrone, Abrieb ebenfalls verwendbar

170 g Joghurt

80 g Schlagobers (=geschlagene Sahne)

2 Blatt Gelatine

Obst der Saison

Topfen, Staubzucker, Joghurt gut vermengen

Gelatine einweichen, vorsichtig im Zitronensaft erwärmen, zunächst etwas Topfen-Joghurt-Masse schnell unterrühren (wichtig, damit die Gelatine nicht Fäden zieht), dann zur restlichen Masse geben.

Bevor es beginnt zu gerinnen Sahne unterziehen und in Schälchen füllen.

Sehr erfrischend, gerade im Sommer oder nach einem üppigen Weihnachtsmenü

Wir haben die Zutaten bei Trionfi Honorati gekauft, anstelle von Gelatine

(Tierprodukt, enthält Glutine) kann auch Agaragar verwendet werden.

Erstarren lassen (ca 3-4 Stunden) stürzen und mit Obst der Saison anrichten.

