

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

250 g	Magertopfen
250 ml	Obers
10 g	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone
3 Blätter	Gelatine
150 g	Zucker
100 g	Biskotten
200 ml	Milch
200 g	Beeren
20 g	Kochschokolade

**Mein persönlicher Tipp**

Sind keine kleinen Gläser zur Hand, kann dieses Dessert ebenso in einer mit Frischhaltefolie ausgelegten Terinenform zubereitet werden. Nach dem Erkalten portionieren und anrichten.:

**Eva Maria Lipp**

Ernährungsberaterin und Kochschulleiterin in Leoben

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: *Tischlein deck' dich*

## Prinzessinnendessert

**Zubereitung**

- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Topfen, Vanillezucker und Zucker cremig rühren.
- Die weichen Gelatineblätter in Zitronensaft auf kleiner Flamme zur Gänze auflösen.
- Danach einen Löffel der Topfencreme in die Gelatine einrühren, damit diese überkühlt.
- Erst dann alles zur Topfencreme geben und sehr gut verrühren.
- Schlagobers steif schlagen und unter die Topfencreme heben.
- Die Beeren in die kleinen Gläser aufteilen und danach etwas Creme darüber geben.
- Die Löffelbiskotten in Milch tauchen und brechen. Diese auf die Creme schlichten.
- Danach kommt wieder eine Schicht Creme.
- Dies wird solange fortgesetzt, bis alles verbraucht ist.
- Die Gläser 2 - 3 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit einem Erdäpfelschäler Schokoraspel auf die Creme raspeln.