

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 Terinnenform zubereitet werden. Nach dem Erkalten portionieren und anrichten.



Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben



Quellen:

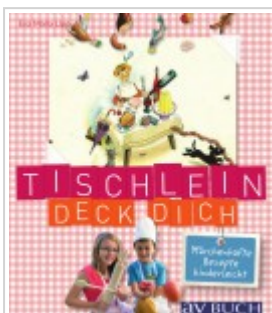
Prinzessinnendessert



Foto: AV/Cadmos/Miguel Dieterich - Nicht zur freien Verwendung

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 schichten.
- 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.



Eva Maria Lipp: *Tischlein deck' dich*
avBUCH