Kochdauer:
Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:
einfach

Zutaten:

250	g	Magertopfen
250	ml	Naturjoghurt
250	ml	Schlagobers
1	Pkg.	Vanillezucker
1	Stk.	Zitronensaft
6	Blätter	Gelatine
120	g	Honig
1	Pkg.	Biskotte
250	ml	Milch
170	g	Erdbeeren
125	ml	Sauerrahm

Mein persönlicher Tipp
Dieses köstliche Dessert kann auch sehr gut vorbereitet werden.:

Petra Hatzl
Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

Erdbeer-Topfen-Tiramisu

Zubereitung

Topfencreme:

- Zutaten: 250 g Magertopfen, 250 ml Naturjoghurt, 250 ml Schlagobers, 1 Pkg. Vanillezucker, Saft einer Zitrone, 6 Blatt Gelatine und 100 g Honig.
- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Topfen, Joghurt, Vanillezucker, Honig und Zitronensaft cremig rühren.
- Die eingeweichte Gelatine in etwas warmer Milch (oder Apfelsaft) auflösen und unter die Topfenmasse rühren.
- Schlagobers aufschlagen und unterheben.

Fruchtspiegel:

- Zutaten: 150 g Erdbeeren, 125 ml Sauerrahm und 20 g Honig.
- Die Erdbeeren fein pürieren. Sauerrahm mit Honig verrühren.
- Aus beiden Massen einen hübschen Fruchtspiegel auf die Teller auftragen.

Erdbeer-Topfen-Tiramisu:

- Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.
- Biskotten in die verwendete Flüssigkeit tauchen und in die Form schlichten.
- Mit Topfcreme abdecken und mit Erdbeerstücken bestreuen.
- Danach folgen wieder die Biskotten und so schichtweise weiterarbeiten, bis alles aufgebraucht ist.
- 3 - 4 Stunden kalt stellen.
- Auf einem Erdbeer- Rahmspiegel und mit frischen Erdbeeren servieren.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.