



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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Topfencreme:

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

Fruchtspiegel:

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

Erdbeer-Topfen-Tiramisu:

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