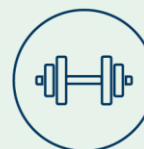




Atoll
Achensee



Himbeere Topfen Creme mit Minze

Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 250 g Himbeeren
- 250 g Magertopfen
- 250 ml Cremefine 19 % (oder circa 200g Naturjoghurt 0,9% für Figurbewusste)
- 1 Pkg. Vanillezucker oder 2 EL Vanilleparadiescreme zum verfeinern
- 2 – 3 TL Kristallzucker
- Zum Garnieren: dunkle Schokolade und Minzblätter

Zubereitung

1. Zu Beginn den Magertopfen mit dem Vanillezucker cremig rühren.
2. Im Anschluss das Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Dann 2/3 der Himbeeren mit dem Zucker pürieren und ebenfalls in die Topfenmasse rühren.
3. Die restlichen Himbeeren ebenfalls vorsichtig in die Masse geben und portionieren.
4. Zum Schluss die Portionen mit etwas gehackter Schokolade, einem Minzblatt oder ein paar ganzen Himbeeren dekorieren und genießen.
5. Unser Tipp: Für das Auge kann man durchsichtige Dessertgläser verwenden und die Topfenmasse sowie das Himbeerpüree getrennt in die Gläser schichten. So entsteht ein interessantes und einfaches Dessert perfekt für warme Sommertage.