

Erdbeer-Topfen-Creme



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronenmelisse	8 Stk.
Sahnesteif	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	160 ml
Magertopfen / Magerquark	200 g
Feinkristallzucker	40 g
Erdbeeren	250 g
Schokoladenraspeln / Schokoraspeln / Schokoladespäne / Schokospäne	2 Esslöffel

Zubereitung:

Die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren, 8 Stück Erdbeeren als Dekor aufheben, die Schlagsahne mit dem Sahnesteifiger steif schlagen, dann den Topfen und Schlagsahne in Schälchen füllen. Das Erdbeerpüree portionsweise auf die Topfenmasse laufen lassen, dabei nicht verrühren.

Mit den übrigen Erdbeeren, Zitronenmelisse und Schokoraspeln garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1368-Erdbeer-Topfen-Creme.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at