

Alexanderkaltschale von Brigitte



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	500 ml
Gold Rum	1 Esslöffel
Beeren (tiefgekühlt) / Beerenmix	200 g
Zitronen	1 Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.
Magertopfen / Magerquark	500 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 ml
Staubzucker / Puderzucker	260 g

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in einem Teller mit Wasser einweichen, ausdrücken und in etwas warmen Rum auflösen.

Topfen, Milch und 160g Staubzucker cremig schlagen, Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse rühren, Gelatine einrühren.

Creme in Sektgläser füllen und kalt stellen.

Beeren mit Zitronensaft und 100g Zucker pürieren und auf die Creme gießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1848-Alexanderkaltschale-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at