

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