

Geistige Topfenschnitten von Brigitte



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Magertopfen / Magerquark	250 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Biskotten / Löffelbiscuit	60 Stk.
Weißwein	250 ml
Schokostreusel	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Schlagsahne steif schlagen, den Magertopfen unterheben.

Eine kleine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Die Biskotten in Weißwein tunken und abwechselnd eine Schicht Creme eine Schicht Biskotten in die Form schichte.

Die Schnitten mindestens 4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Nun die Topfenschnitten auf ein Teller stürzen, die Folie entfernen und mit Schokostreusel bestreuen.

Doppelte Menge reicht für eine große Kastenform.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2275-Geistige-Topfenschnitten-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at