

Kalte Topfennockerl



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blattgelatine / Gelatineblätter	3 Stk.
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Staubzucker / Puderzucker	8 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Topfen / Quark	250 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 g

Zubereitung:

Den Topfen glatt rühren.

Den Staubzucker, den Vanillezucker, das Naturjoghurt und die geriebene Zitronenschale (1/2- 1 Zitrone) dazu geben.

Die Gelatine in ganz wenig warmen Wasser auflösen (durch Rühren) und ebenfalls zu der Masse geben.

Als letztes den Schlagobers steif rühren und unterheben.

In einen Topf füllen und mind. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Fruchtmus (auch Darbo Fruchtikus eignet sich hervorragend) auf kleine Teller aufteilen, mit einem großen Löffel Nockerl aus der Masse stechen und auf den Fruchtspiegel geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-682-Kalte-Topfennockerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at