Erdbeer Topfen Creme

Für Torte oder Roulade.

Zutaten

Menge	Zutat
250 g	Erdbeeren
3 Stk	Gelatine
60 ml	Schlagobers
120 g	Staubzucker
120 g	Topfen mager (Speisequark)
2 EL	Wasser

Zubereitung Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
		Creme (20 Minuten)
☐	1.	3 Stk Gelatine 5 Minuten in Wasser einweichen. 250 g Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit 120 g Staubzucker 120 g Topfen mager (Speisequark) und 60 ml Schlagobers (geschlagen) vermengen. Nun die eingeweichten Gelatine-Blätter gut ausdrücken und mit 2 EL Wasser in einem Topf erwärmen bis sich die Gelatine auflöst (nicht kochen). Danach zur Erdbeer-Topfen-Masse hinzufügen und alles verrühren. Masse im Kühlschrank kaltstellen.

Kekse, Kuchen, Torten, Cremen

Light

Alkohol

- **Schwierigkeit**
  Leicht
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  20 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**

Besuch

- **Punkte**
  0