Topfenschaumnockerln mit fruchtiger Erdbeersauce

Ein köstliches Dessert Rezept aus der fruchtigen Küche: Die Topfenschaumnockerln mit fruchtiger Erdbeersauce zergehen förmlich auf der Zunge.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 6,2 h

Gesamtzeit: 6,7 h

Zutaten

120 g	Magertopfen
50 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
1.5 Blätter	Gelatine
80 g	Schlagobers
1 Stk.	Eiklar

Für das Erdbeermark

120 g	Erdbeeren
30 g	Kristallzucker
1 cl	Erdbeerlikör

Zubereitung

1. Für die Topfenschaumnockerln mit fruchtiger Erdbeersauce zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 5-10 Minuten quellen lassen. Den Topfen gut abtropfen lassen und mit der Hälfte des Staubzuckers verrühren. Mit Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale abschmecken und schaumig rühren.

2. Gelatine leicht ausdrücken und unterrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Masse ziehen. Eiklar mit dem restlichen Staubzucker steif schlagen und den Eischnee zuletzt unterheben. In einem Sieb die enthaltene Flüssigkeit abtropfen lassen und dann 5-6 Stunden

im Kühlschrank erkalten lassen.

3. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren waschen, putzen, Stielansatz entfernen und halbieren. Mit dem Zucker aufkochen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit dem Erdbeerlikör verrühren. Mit den Topfenschaumnockerln anrichten und servieren.

Tipp

Wenn die Topfenschaumnockerln mit fruchtiger Erdbeersauce ein etwas intensiveres Vanillearoma haben sollen, den Vanillezucker durch etwas Vanillemark ersetzen.