

Heidelbeer-Vanille-Topfen

Süße Liebe & Amour: Ein romantisches Dinner findet in dem Rezept für Heidelbeer-Vanille-Topfen seinen genüsslichen Höhepunkt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Stk. Zitrone
260 g Magertopfen
130 g Crème fraîche
1 Packung Vanillezucker
4 EL Zucker
130 g Heidelbeeren

Zubereitung

1. Eine unbehandelte Zitrone für das Heidelbeer-Vanille-Topfen Dessert auspressen. Den Saft in einem Gefäß auffangen. In einer großen Schale Crème fraîche und Topfen cremig vermengen.
2. Im Anschluss Zucker und Vanillezucker zum Topfen-Gemisch geben und den Zitronensaft zum Topfen geben. Das Aroma der Zitrone verleiht diesem Dessert eine erfrischende Note.

3. Heidelbeeren waschen, abtropfen und gründlich verlesen. Einen Teil der Früchte abnehmen und den Rest zum Topfen geben. Das Gemisch kräftig vermischen. In der Zwischenzeit kleine Dessertschälchen zurechtstellen. Creme einfüllen und mit Heidelbeeren garnieren.

Tipp

Das entzückende Heidelbeer-Vanille-Topfen Dessert lässt sich mit Früchten, wie Erdbeeren, Mango oder Pfirsich, abwandeln.