Heidelbeeren-Topfencreme-Dessert

Das Heidelbeeren-Topfencreme-Dessert schmeckt wunderbar zum Nachtisch. Mit diesem Rezept ist die Nachspeise in Nu auf den Tisch gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

150 g	Topfen
150 g	Mascarpone
250 g	Schlagobers
2 EL	Zucker
250 g	Heidelbeeren
50 g	Gelierzucker

Zubereitung

1. Die **Heidelbeeren** waschen, abtropfen, in einen Kochtopf geben und mit dem Gelierzucker bei geringer Hitze aufkochen lassen. Nicht zu viel rühren, da ansonsten die Beeren komplett zerfallen. Danach auskühlen lassen.

2. Den Topfen mit Mascarpone vermengen und mit der Hand cremig rühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.

3. Die Heidelbeeren abwechselnd mit der **Topfencreme** in Dessert-Gläser füllen und servieren. Je nach Belieben mit Kekse oder Waffeln garnieren.

Tipp

Zum Verfeinern zwei Esslöffel Rum mit in den Topf geben. Für das köstliche Topfencerme-Dessert kann man natürlich auch andere Beeren und Früchte verwenden.