Himbeercreme

Die Himbeercreme im Glas ist ein einfaches, aber feines Dessert. Die köstliche Creme mit Topfen, Schlagobers und frischen Himbeeren begeistert deine Lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

200 g	Himbeeren
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
2.5 EL	Staubzucker
250 g	Magertopfen (Magerquark)
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)
1 Handvoll	Himbeeren (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die **Himbeercreme** im Glas die gewaschenen und abgetropften Himbeeren in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab pürieren. Vanillezucker, Staubzucker und Zitronensaft zugeben und vermengen.

2. Den Magertopfen zugeben und unterrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Himbeermasse heben. Die Himbeercreme in einen Spritzbeutel füllen. Die Dessert-Gläser mit der Creme befüllen und nach Belieben mit Himbeeren dekorieren. Für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Die Himbeercreme gekühlt servieren und genießen.

Tipp