

# 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	<a href="#">Himbeeren</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	Zitronensaft
2.5 EL	Staubzucker
250 g	<a href="#">Magertopfen</a> (Magerquark)
200 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
1 Handvoll	<a href="#">Himbeeren</a> (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