Himbeeren-Topfencreme

Die Himbeeren-Topfencreme mit fruchtigen Himbeeren, Magertopfen und Schlagobers ist ein schneller und leckerer Nachtisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 1 min

Gesamtzeit: 16 min

Zutaten

250 g	Himbeeren
1 TL	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
250 g	Magertopfen (Magerquark)
125 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für die schnelle **Himbeeren-Topfencreme** die Himbeeren waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und eine einige Beeren für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Himbeeren in einem hohen Gefäß mit Vanillezucker, Staubzucker und Zitronensaft und einem Stabmixer pürieren.

2. Den Magertopfen mit dem Himbeerpüree glatt rühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter Himbeer-Topfenmasse ziehen. Die Himbeeren-Topfencreme in Gläser geben und im Kühlschrank für zirka 30-60 Minuten durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit den bereitgestellten Himbeeren dekorieren.

Tipp