

Joghurt-Topfen Creme mit Erdbeeren

Die Joghurt-Topfen Creme mit Erdbeeren ist ein tolles Rezept. Das süße fruchtige Dessert kann auch mit anderen Früchten der Saison zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

| | |
|-----------|--|
| 250 g | Magerjoghurt |
| 250 g | Magertopfen |
| 200 g | Schlagobers |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 4 TL | Zucker |
| 400 g | Erdbeeren (frisch oder TK) |
| 2 EL | Limettensaft |

Zubereitung

1. Für die **Joghurt-Topfen Creme mit Erdbeeren** das Schlagobers mit dem Vanillezucker in einer Schüssel steif schlagen. Joghurt, Zucker und Topfen in eine weitere Schüssel geben und mit dem Handmixer verrühren. Die Schlagobers-Topfen Mischung unterheben. Mit Zucker abschmecken.
2. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln, zusammen mit dem Limettensaft in einem hohen Behälter vermischen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Das Erdbeerpüree zur Creme rühren und in kleine Dessert Schüsseln oder Gläser füllen.

Tipp

Die Joghurt-Topfen Creme mit ganze Erdbeeren dekorieren. Oder mit ein wenig Schokoraspeln garnieren.