Joghurt-Topfencreme mit Marillen

Die Joghurt-Topfencreme mit Marillen im Glas ist eine cremige Köstlichkeit. Mit unserem Rezept gelingt die Zubereitung problemlos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,5 h



Zutaten

250 ml	Joghurt
125 g	Topfen (20% Fett)
125 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
50 g	Zucker
1 TL	Zitronenschale, gerieben (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
0.5 EL	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
1.5 Blätter	Gelatine
1 Prise	Salz
300 g	Marillen
1 TL	Staubzucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Joghurt-Topfencreme mit Marillen** das Schlagobers steif schlagen und im Kühlschrank kalt stellen. Den Topfen mit Joghurt, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz verrühren. Die Marillen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und Staubzucker vermengen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwa 2 Esslöffel der Joghurt-Topfencreme über Wasserdampf erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen. Die restliche Topfencreme einrühren und das steife Schlagobers unterheben. Die Joghurt-Topfencreme in Dessert-Gläser füllen, mit gewürfelte Marillen garnieren und mit Frischhaltefolie abdecken.

Im Kühlschrank zirka 3 Stunden kalt stellen und durchziehen lassen.

Tipp