Marillen-Topfen-Dessert

Das Marillen-Topfen-Dessert im Glas ist ein leichtes und fruchtiges Schichtdessert. Der feine Nachtisch lässt sich gut vorbereiten und erfrischt an warmen Sommertagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

250 g	Magertopfen
150 g	Griechischer Joghurt
1 EL	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
5 Stk.	Marillen
18	Amarettini

Zubereitung

1. Um ein cremiges **Marillen-Topfen-Dessert** zuzubereiten den Magertopfen zusammen mit dem **Joghurt**, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Die Marillen gründlich waschen, halbieren, entsteinen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Amarettini bis auf jeweils einen Keks pro Dessertglas grob zerbröseln.

2. Nun das Dessert schichtweise in Gläser füllen. Zuerst eine Schicht Topfencreme einfüllen, anschließend einige Amarettini-Brösel darüberstreuen und die Marillenstücke darauf verteilen. Die Schichten in derselben Reihenfolge wiederholen und das Dessert mit einer Schicht Topfencreme abschließen. Zum Schluss jedes Glas mit einer Marillenspalte und einem ganzen Amarettini dekorieren.

3. Das Marillen-Topfen-Dessert im Glas bis zum Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Tipp

Für ein besonders feines Aroma kann das Dessert zusätzlich mit gehackten Mandeln, gerösteten Mandelblättchen oder frischen Minzblättern garniert werden. Gut gekühlt schmeckt es besonders erfrischend.