Topfen-Holundersirup-Creme mit Erdbeeren

Die Topfen-Holundersirup-Creme mit Erdbeeren ist ein sommerliches Dessert. Cremiger Speisetopfen, feiner Holundersirup und süße Erdbeeren verbinden sich zu einer Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Erdbeeren
3 EL	Holunderblütensirup
250 g	Speisetopfen (20% F.i.T.)
250 g	Naturjoghurt (oder Sauerrahm)
2 EL	Staubzucker
1 Schuss	Holunderblütensirup

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Holundersirup-Creme mit Erdbeeren** zuerst die Erdbeeren gründlich waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke in eine Schüssel geben und mit Holunderblütensirup vermengen. Die Früchte einige Minuten ziehen lassen, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Für die Creme den Speisetopfen mit dem Naturjoghurt und dem Staubzucker glatt rühren. Anschließend einen Schuss **Holunderblütensirup** hinzufügen und alles zu einer feinen, cremigen Masse verrühren.

2. Die Holundercreme und marinierte Erdbeeren in Dessertgläser füllen und schichten. Das Dessert vor dem Servieren idealerweise etwa 20 Minuten im Kühlschrank kühlen, damit die Aromen perfekt miteinander verschmelzen.

Tipp