

Topfennockerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	Topfen
125 ML	Staubzucker
250 ML	Naturjoghurt
	geriebene Bio-Zitronenschalen
6 BLATT	Gelatine
500 ML	Schlagobers

Zubereitung

1. Topfen, Staubzucker, Joghurt und abgeriebene Zitronenschale verrühren.
2. Die Gelatine auflösen und einrühren.
3. Anschließend den Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
4. Die Masse mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Zum Anrichten Früchte nach Wahl passieren und auf den Dessertteller geben. Nockerl ausstechen und mit frischem Obst garnieren.