

Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



Schoko - Topfendessert mit Erdbeeren

Zutaten:

Für 6 Portionen:

100 g Mascarpone, 250 g Topfen, 1/8 l Joghurt, 80 g Staubzucker, Saft von 1/2 Zitrone, 1 Pkg, Vanillezucker, 250 ml Schlagobers, 3 Blatt Gelatine
150 g Erdbeeren in kleine Stücke geschnitten, 150 g geschmolzene Kuvertüre-Zartbitter; Mürbteig-Kekse zum Abdecken;
Erdbeeren, Melisse- oder Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Mascarpone mit Topfen glattrühren. Joghurt, Staubzucker, Zitronensaft und Vanillezucker unterrühren. Erweichte und aufgelöste Gelatine untermischen. Zum Schluss das geschlagene Obers und die geschnittenen Erdbeeren unterheben.

Kuvertüre schmelzen, in die vorbereiteten Formen geben und mit einem Löffel an den Rand hochziehen. Kurz ins Tiefkühlfach geben, damit die Schokolade ganz fest wird. Dann die Topfenmasse in die Formen füllen, mit dem Keks bedecken und mindestens 3-4 Std. kühl stellen.

Das Schoko- Topfen Dessert aus der Form lösen und mit frischen Früchten auf Tellern anrichten.

Tipp: Als Alternative zu Dessertformen die Masse in mit Frischhaltefolie ausgelegte Rehrückenform füllen und oben mit Biskotten abschließen!

