

Kochen mit Elfriede

Zweifärbige Joghurt-Topfennockerl auf Beerenspiegel

Zutaten Nockerl:

Für 6 Portionen:

250 g Joghurt, 250 g Topfen, 100 g Mascarpone, 70 g Staubzucker, 1 TL Vanillezucker, 6 Blatt Gelatine, Saft von ½ Zitrone, 250 ml Schlagobers, 2 EL Beerenlikör, 2 EL Johannisbeersaft (Saft zum Verdünnen)

Zutaten Beerenspiegel:

250 g Beeren (Brombeeren, Himbeeren...), 400 ml Johannisbeersaft (verdünnt), evtl. etwas Zucker nach Geschmack, 2 EL Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Schlagobers cremig weich schlagen. Joghurt, Topfen, Mascarpone, Staubzucker und Vanillezucker glattrühren.

Die Gelatine gut ausdrücken, zusammen mit dem Zitronensaft erwärmen, zwei Löffel von der Creme untermischen, dann alles zur restlichen Masse geben. Das geschlagene Obers vorsichtig untermischen. Diese Masse in zwei Teile teilen.

In einen Teil den Likör und den Beersaft einrühren.

In eine Schüssel immer abwechselnd 1 Löffel helle Creme, dann wieder eine rosa Creme darauf geben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die ganze Creme aufgebraucht ist. Es entsteht dadurch ein schönes Zebromuster.

Achtung: Nicht verrühren!!!

Die Creme zugedeckt mindestens 4 Std. kühlen.

Für den Beerenspiegel:

Die Beeren mit verdünntem Johannisbeersaft und Zucker vermischen und aufkochen.

Mit dem Stabmixer pürieren, Puddingpulver mit etwas Saft glattrühren und in die Beerenmasse einkochen. Überkühlen lassen.

Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und auf dem Beerenspiegel anrichten.

Tipp: Bei Kindern den Beerenlikör durch etwas mehr Saft ersetzen!

