

Topfenobersnockerl auf Fruchtspiegel

25 dag Topfen

* Obers schlagen

12 dag Staubzucker

* Topfen mit Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren

50 dag Joghurt

¼ l Obers

* Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken

7 Blatt Gelatine

mit wenig Rum erwärmen (auflösen), 1 Löffel Obers dazu

Vanillezucker, Rum

* nicht zu heiße Gelatine zügig unter die Topfenmasse mengen
Masse in passende Form füllen, gut durch kühlen

Fruchtspiegel:

* aus der Topfenmasse mit einem Löffel Nockerl heraus stechen

Frische Erdbeeren

* Früchte getrennt pürieren, zuckern, Zitronensaft dazu

Kompottpfirsiche

* Maizena mit kaltem Wasser verrühren, Fruchtピューree kurz aufkochen.

Staubzucker, Vanillezucker

Zitronensaft

* Nockerl auf Fruchtspiegel anrichten.

1 TL. Maizena

