

# Böhmische Dalken mit Topfencreme

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für ca. 5 Personen:

200	g	Weizenmehl, glatt
140	ml	Milch, lauwarm
40	g	Butter, zerlassen
20	g	Germ
3	St	Eidotter
1	MS	Vanillemark
3	St.	Eischnee
		Salz
20	g	Kristallzucker



Butterschmalz zum Herausbacken

Topfenfülle:

100	g	Topfen
30	ml	Milch
20	g	Staubzucker
10	g	Vanillezucker
		Orangenzesten

100 ml Rahm

Garnitur: Frische Erd-, Himbeeren oder Ribisel

Herstellung:

1. Milch mit Butter erwärmen – 30° C – Germ darin auflösen und zum Mehl geben.
2. Unter Zugabe der weiteren Zutaten – Eidotter und Vanillemark – die Masse kurz zusammen rühren.
3. Eiweiß mit Salz aufschlagen und mit Zucker ausschlagen.
4. Vorsichtig unter die Germmasse ziehen und ca. 20 Minuten zuge-  
deckt gehen lassen.
5. Butterschmalz in eine Pfanne erhitzen.
6. Mit einer kleinen Schöpfer Teig ausstechen, in die heiße Butter ge-  
ben, auf beiden Seiten gold-gelb backen und auf einem Küchenpa-  
pier abtropfen lassen.
7. Für die Fülle, den Topfen mit der Milch, Vanillezucker, Staubzucker  
und den Orangenzesten kurz mit einem Schneebesen verrühren.
8. Rahm aufschlagen und unter die Topfenmasse heben.
9. Vollendung: Einen Dalken auf einem Dessertteller anrichten – Top-  
fencreme darauf geben – und weiteren Dalken drauf-geben.
10. Mit Vanillezucker und frischen Beeren ausgarnieren.

**Dieses Dessert ist meinen Kindern Natalie und Anna-Lena gewidmet. . .**

Andreas Virgolini



Dipl. Diätkoch, Küchenmeister