

# Topfenjoghurtcreme

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

Zutaten für 5 Personen:  
Anrichteweise: Gläser

Zutaten:

150	g	Topfen 20%
100	g	Joghurt 3,6%
1	Spr.	Zitronensaft
10	ml	Orangensaft
50	g	Staubzucker
2	Bl.	Gelatine Wasser, kalt
10	ml	Grand Marnier
200	ml	Rahm 36%



Garnitur:

Erdbeeren in Scheiben geschnitten  
Zitronenmelisse

Vorbereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Herstellung:

1. Rahm aufschlagen und kühl stellen.
2. Topfen mit Joghurt kurz glattrühren.
3. Zitronen-, Orangensaft und Staubzucker kurz in die Topfenmasse einrühren.
4. Gelatine ausdrücken und mit Grand Marnier in einem Topf erwärmen.
5. Zwei EL von der Topfenmasse zur flüssigen Gelatine geben.
6. Dann erst die Gelatinemasse zügig in die Topfenmasse einrühren.
7. Den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Masse heben.
8. Creme in Gläser füllen und kühl stellen.
9. Vor der Ausgabe mit den Erdbeerscheiben und der Zitronenmelisse vollenden.

