

Louis Creme

[Kuchen & Gebäck](#)[Kalte Küche](#)[Süße Gerichte](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG



Den Topfen mit dem Marillenmus mischen und in ein Nachspeisenglas geben. Die Neapolitaner Schnitten halbieren und zusammen mit den Heidelbeeren auf der Topfen-Marillen-Creme platzieren. So lange abwechselnd in die Gläser schlichten, bis sie voll sind. Tipp: Mit Heidelbeeren, Limettenzesten und Minzzweig garnieren.



ZUTATEN



2 Pkg. Manner Original
Neapolitaner Schnitten

2 Pkg. Topfen

100 g Marillenmus

100 g Heidelbeeren