

Nah&Frisch

Professional

Halbgefrorenes mit gemischten Beeren

Dessert

Low Carb

Sommer

Süße Gerichte

Topfenrezepte

Zubereitung

Eigelb mit Staubzucker, Vanillinzucker und 2 EL. Warmem Wasser schaumig rühren. Topfen in einem Geschirrtuch gut ausdrücken und zusammen mit dem Himbeerschnaps unterrühren. Das Schlagobers steif schlagen und mit dem Schneebesen locker unter den Topfen ziehen. In Förmchen füllen und für gut 3 Stunden ins Gefriergerät stellen. Zwischendurch mehrmals durchrühren. Die Beeren zum Kochen bringen und kräftig aufkochen lassen, danach kalt stellen. Vor dem Servieren Förmchen in heisses Wasser tauchen und stürzen, mit den Beeren garnieren.



Zutaten

6 Eigelb

6 EL Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

500 g Speisetopfen 40% F.i.T.

2 1/2 EL Himbeerschnaps

125 ml Schlagobers

400 g Gemischte Beeren