



HOLUNDER-JOGHURT-TOPFEN-CREME

Zutaten (für 4 Personen):

- 250 g Topfen (Speisequark)
- 100 g Joghurt
- 100 g Puderzucker
- 5 Blatt Gelantine
- 100 ml Sahne
- 12 cl Riemerschmid Frucht-Sirup Holunderblüte
- Etwas Weißwein

Zubereitung:

Den Topfen, Joghurt und Puderzucker mit dem Rührstabgerät zu einer Masse verrühren. Nun die Sahne zusammen mit Riemerschmid Sirup Holunderblüte aufschlagen. Die eingeweichte Gelantine mit ein bisschen Weißwein erhitzen, bis sie aufgelöst ist. Die Gelantine sofort unter die Topfenmasse rühren. Anschließend vorsichtig die Schlagsahne unter die Topfenmasse heben und die Creme in Gläser füllen.