

Beerentraum

Ein fruchtig leichter Traum für die Sinne. Löffel schnappen, Füße hochlegen - entspannen und genießen.



Zutaten

- 250 g Topfen (abgetropft)
- 200 g Sahne
- 30 g Staubzucker
- Einen Schuss Orangensaft
- 300 g Waldfrüchte (frisch oder tiefgekühlt z.B. Brombeeren, Himbeeren, rote und schwarze Ribisel)
- 4 EL Zucker
- 3 Blätter Gelatine
- 50 g Landtaler-Kekse (zerbröselt)

Portionen 4

Zubereitung

Geben Sie die frischen oder tiefgekühlten Beeren mit dem Zucker in einen Topf und lassen Sie die Beeren einige Minuten bei niedriger Flamme köcheln bis sich etwas Flüssigkeit bildet.

In der Zwischenzeit die Gelatine in einer kleinen Schüssel im kalten Wasser aufweichen. Wenn die Gelatine weich ist, gut abtropfen lassen, im heißen Beerensaft auflösen und mit den Beeren vermischen. Lassen Sie die Beeren an einem kühlen Ort etwas abkühlen.

Vermischen Sie den Topfen mit dem Staubzucker und dem Orangensaft und heben Sie die steifgeschlagene Sahne unter.

Die Creme, die Keksbrösel und die Beeren werden dann schichtweise in Gläser gefüllt und bis zum Servieren in den Kühlschrank gestellt.