

# Pfirsichcreme mit Frischkäse

Dessert » Creme-Dessert » Frischkäse

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Dose Pfirsich(e)
- » 250g Vollmilchjoghurt
- » 100g Frischkäse (leicht)
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 2 EL Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 6 Blatt Gelatine
- » 100ml Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Pfirsiche samt Saft in eine Schüssel geben und mit dem Schneidstab pürieren. Mit Joghurt, Frischkäse, Zitronensaft, -schale, Zucker und Vanillinzucker verrühren.
2. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen, in dünnem Strahl unter die Creme ziehen, in den Kühlschrank stellen.
3. Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Pfirsichcreme in 4 hohe Stielgläser füllen, ca. 2 Stunden kühlen. Evtl. mit Schokospänen, Minze garnieren und mit Cantuccini (Mandelgebäck) servieren.

Nährwerte: 320kcal/E6g/F10g/KH51g pro Portion

angelegt am: 08.12.2004

Rezept-Nr: 1349

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke