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