

Magische Ostern

Erdbeer-Topfencreme im Glas



Zutaten

Für die Erdbeertopfencreme: 450 g Erdbeeren, 100 g Schlagobers, 250 g Topfen, 1 Kaffeeleffel Zitronensaft, 2 Kaffeeleffel Staubzucker

Zubereitung

Die Hälfte der Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, Erdbeerpüree und Topfen verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die restlichen Erdbeeren klein schneiden und in die Creme mischen. Die fertige Creme in kleine Gläser füllen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Schlagobers ausgarnieren.