

# Geschichtetes Erdbeer-Topfen-Dessert

4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Dessertböden:

20 g flüssige Butter  
50 g zerbröselte Butterkekse

### Erdbeer-Topfencreme:

125 g pürierte Erdbeeren  
250 g Speisetopfen (10 %)  
60 g gesiebter Staubzucker  
¼ l Milch  
2 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum (1 Pkg.)

### Zum Dekorieren:

125 g klein geschnittene Erdbeeren  
Streusel  
4 Erdbeerbälften  
4 Stk. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

## 1 Dessertböden:

Die Keksbrösel mit Butter gut vermischen. 3/4 der Streusel in die Gläser aufteilen und leicht andrücken. Die übrigen Streusel zum Dekorieren zur Seite geben.

## 2 Erdbeer-Topfencreme:

Erdbeerpüree mit Topfen und Staubzucker verrühren. Milch mit Schlagschaumpulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und unterrühren. Die Creme in die Gläser aufteilen.

## 3 Zum Dekorieren:

Die Erdbeeren dekorativ darauf verteilen und mit den übrigen Streuseln bestreuen.

## 4 Die Desserts kalt stellen und vor dem Servieren mit Erdbeerbälften und Dekorblüten dekorieren.