

Topfen-Heidelbeer-Dessert

3 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Wie mache ich ein Dessert mit Topfen und Heidelbeeren?:

1 Einlage:

Die Biskotten auf Gläser aufteilen. Orangensaft mit Zucker verrühren und die Biskotten damit beträufeln.

2 Topfencreme:

Die Zutaten mit dem Schneebesen glatt rühren. 1/3 der Creme auf die Gläser aufteilen.

3 Heidelbeer-Schicht:

Staubzucker mit Sahnesteif vermischen und mit Heidelbeermark verrühren. Die ganzen Heidelbeeren kurz einrühren. Die Hälfte der Heidelbeer-Schicht auf die Gläser aufteilen. 2/3 der Creme einfüllen, übrige Heidelbeer-Schicht darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen.

4 Zum Dekorieren:

Die Desserts vor dem Servieren mit Heidelbeeren und Zuckerblümchen dekorieren.

Zutaten:

Einlage:

3 Stk. gebrochene Biskotten
Saft von 1/2 Orange
1 KL Zucker

Topfencreme:

125 g passierter Speisetopfen (10 %)
30 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1/2 Orange
50 ml Milch
100 g cremiges Naturjoghurt

Heidelbeer-Schicht:

30 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
120 g passierte Heidelbeeren
130 g Heidelbeeren

Zum Dekorieren:

Heidelbeeren
Dr. Oetker 3D Zucker-Dekor
Blümchen klein