

Topfen - Joghurtnockerl



Geräte: Rührschüssel, 2 Messbecher, Schneebesen, Esslöffel, kleiner Topf, Mixer mit Rührstäben

Vorarbeiten: 5 Blatt Gelatine einrollen, in einen Messbecher mit kaltem Wasser geben

ZUTATEN	ZUBEREITUNG
$\frac{1}{4}$ kg Topfen $\frac{1}{4}$ Liter Naturjoghurt 4 EL Staubzucker 1 P. Vanillezucker	in der Rührschüssel gut verrühren
3 EL Wasser 5 Blatt Gelatine	in dem kleinen Topf erwärmen, Gelatineblätter zugeben, auflösen lassen
	Gelatine unter Joghurtmasse rühren
$\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers	fest schlagen (keine Butter!), unter die Joghurtmasse ziehen
	Masse im Kühlschrank fest werden lassen
Obst der Saison	waschen, schneiden, dekorativ auf Teller auflegen
	Aus der Joghurtmasse Nockerl ausstechen, diese auf die Dessertteller setzen .