

TOPFEN - NOCKERL (für den privaten Gebrauch)

250g Topfen mager (Quark mager)

125g Sauerrahm

250g Schlagobers (Rahm)

3 Blatt Gelatine

2 TL Stevia flüssig hell (entspricht ca. 100 g Puderzucker)

1 Prise Salz

1 Vanillinzucker (geht auch ohne)

Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Schlagobers (Rahm) halbfest schlagen und kaltstellen.

Topfen, Stevia und Salz mischen, den Sauerrahm dazugeben und alles gut durchmischen. Gelatine erwärmen und auflösen mit etwas Topfenmasse (1 Eßlöffel) vermischen und in die Topfenmasse geben. Schlagobers unterheben und 1 Stunde kühl stellen.

Danach mit einem Eßlöffel Nockerl ausstechen und mit Beerenmus (Erdbeeren, Johannisbeeren usw.), mit Stevia flüssig nach Geschmack gesüßt, servieren.

Guten Appetit