



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
250 ml	Joghurt
6 EL	Zitronensaft
60 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
500 g	Marillen
250 ml	Premium Schlagobers

Marillencreme

Ruck-Zuck-Dessert

Anleitung

Für das Marillen-Dessert die Hälfte der Marillen waschen, entkernen und vierteln. Die zweite Hälfte ebenfalls waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. In einem Standmixer die geviertelten Marillen gemeinsam mit etwas Zitronensaft pürieren.

Topfen, Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und vermischen. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.

In einem schönen Dessertglas die Creme anrichten, die Marillenstreifen und die Schokoraspeln darauf dekorieren und das Marillen-Dessert servieren.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten