



Dauer: Aufwandig
Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

500 G	Topfen
125 ML	Staubzucker
250 ML	Naturjoghurt
•••••	geriebene Bio-Zitronenschalen
6 BLATT	geriebene Bio-Zitronenschalen Gelatine

## Zubereitung

- 1. Topfen, Staubzucker, Joghurt und abgeriebene Zitronenschale verrühren.
- 2. Die Gelatine auflösen und einrühren.
- 3. Anschließend den Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
- 4. Die Masse mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 5. Zum Anrichten Früchte nach Wahl passieren und auf den Dessertteller geben. Nockerl ausstechen und mit frischem Obst garnieren.