



JOGHURT-TOPFEN-CREME MIT BEEREN



Zutaten für 6 Portionen:

- 250 ml Magerjoghurt
- 250 g Magertopfen
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 1 Zitrone, ausgepresst
- 125 g Schlagobers, geschlagen
- 150g Beeren frisch oder tiefgefroren

Zubereitung:

- Magerjoghurt mit Magertopfen, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft cremig rühren.
- Das Schlagobers mit den Beeren unterheben und portionieren.
- Die Creme gut gekühlt servieren.