

## Topfencrème mit Erdbeeren und waldmeister

Menüart

Kategorie Dessert

Portionen

Kalorien/Port.

Datum 30.04.2009

### Zutaten

200	g	Quark
50	g	Ziegenquark
50	ml	Sahne
4	Stck.	Eigelbe
140	g	Zucker
6	EL	Ziegenquarkcreme
7	Blatt	Gelatine
600	ml	Sahne
90	g	Butter
300	g	Muscovadozucker
150	g	Eiweiß
100	g	Mehl



### Zubereitung

Den Quark mit dem Ziegenquark und der Sahne aufmischen.

Die Eigelb mit dem Zucker und 4 EL der Ziegenquarkcrème im Wasserbad aufschlagen bis die Eigelbe anfangen zu binden (Ca. 70°C)

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann ausdrücken und zu der noch heißen Masse geben. Die Masse nun auf Eis kalt rühren.

Sahne schlagen und unterheben.

Butter und Muscovadozucker schaumig rühren. Dann das Eiweiß zugeben und das Mehl untermischen.

Auf einer Silpatmatte dünn aufstreichen und im Ofen bei 185°C backen. Mit Waldmeistereis und den Geleewürfeln anrichten.