

„blutendes“ Topfendessert Halloween Special

Ihr braucht dazu:

- ✓ 250g Topfen
- ✓ 50g Staubzucker
- ✓ 250 ml Schlagobers
- ✓ 4 Blatt Gelatine
- ✓ 1 Pkg. Vanillezucker
- ✓ 100g Beeren
- ✓ 2 EL Honig



Und so geht's:

Topfen mit Staubzucker und Vanillezucker glatt verrühren. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und 200ml Schlagobers cremig schlagen.

Die Gelatine gut ausdrücken und mit den restlichen 50ml Schlagobers erwärmen, bis eine glatte, flüssige Masse entstanden ist (WICHTIG: IMMER gut rühren!!!!)

Die zwei Massen - Topfenmasse und die aufgelöste Gelatine - schnell miteinander verrühren und den Schlag unterheben.

Die Masse in „Halloween Silikonformen“ füllen und kurz kaltstellen.

Die Beeren mit dem Honig pürieren, in einen Spritzsack geben und in die leicht gekühlte Topfenmasse spritzen.

Für ca. 4 Stunden kaltstellen, und VORSICHTIG aus der Form lösen.

💡 TIPP 💡

Die Silikonform vor dem Befüllen für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank geben, dann löst sich die Creme besser aus der Form!



Gutes Gelingen 🌀