

Pfirsich - Frischkäse - Creme

Zutaten für 5 - 6 Personen:

1 kleine Dose Pfirsiche (oder frische)
500 g Frischkäse
200 g Schlagsahne
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft einer Zitrone
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine



Zubereitung:

- Pfirsiche abtropfen lassen.
- Dann in kleine Stücke schneiden.
- Vanillezucker, Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit Frischkäse und Zitronensaft verrühren.
- Sahne steif schlagen.
- Pfirsiche und Sahne unter die Käsecreme heben.
- Creme auf Dessertgläser (-schälchen) verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Pfirsichstückchen garniert servieren.