



## Topfengratin

Zutaten für 4 bis 8 Personen

- + 0,25l Milch
- + eine halbe Vanillestange
- + 70g Puderzucker
- + 1 Messerspitze Salz
- + 2TL Speisestärke
- + 2 Eigelb, 2 Eiweiß
- + 125ml Sahne
- + 200g Magerquark (20%)
- + 250g Erdbeeren
- + Puderzucker zum bestreuen
- + geröstete Mandelscheiben

### Zubereitung:

Milch, Vanillestange und die Hälfte des Zuckers in einer Kasserolle zum Kochen bringen.

Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren und damit die kochende Milch binden.

Kräftig durchkochen und anschließend die Vanillestange herausnehmen.

Die Hitze abstellen und die Eigelbe nacheinander mit einem Schneebesen unterrühren.

Den Quark durch ein feines Sieb passieren und mit dem Schneebesen unter die Creme ziehen.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und ebenfalls unter die Creme rühren. Die steifgeschlagene Sahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Creme ziehen.

Die Erdbeeren auf Teller verteilen und die Topfencreme darüber gießen.

Unter dem Grill gratinieren, bis die Oberfläche braun ist.

Das Gratin mit Puderzucker bestreuen und mit den gerösteten Mandelscheiben garnieren.

Dieses Dessert schmeckt auch mit exotischen Früchten wie Mango, Kiwi oder Guave excellent.