

# Topfencreme mit karamellisierten Walnüssen

## Zutaten für 5-6 Gläser à 200 ml

250 g Topfen  
250 g Joghurt, natur  
250 g Schlagobers  
80 g Staubzucker  
2 Gelatineblätter  
1/2 Packung Vanillezucker

100-120 g Walnüsse  
100-120 g Kristallzucker

## Zubereitung

- Für die karamellisierten Walnüsse Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen (immer gut durchrühren, damit nichts anbrennt), Walnüsse dazu geben und kurz mit rösten. Dann auf einem Butterpapier oder Backpapier geben und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten fein hacken.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Topfen, Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine aus dem Wasser geben, ausdrücken und mit ein paar Tropfen Wasser erwärmen, in die Topfenmasse geben und gleichzeitig durchmischen.
- Schlagobers cremig, aber nicht zu steif schlagen und unter die Topfenmasse untermengen.
- In Dessertgläsern die Creme abwechselnd mit den fein gehackten karamellisierten Walnüssen füllen und für ca. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.