

250 g Magertopfen

6 – 7 EL Maulbeere Pur Direktsaft

Etwas Blütenhonig oder braunen Zucker bei Bedarf

Für eine leckere Maulbeer-Dessertcreme braucht es grundsätzlich nicht viel. Der Maulbeere Direktsaft muss vor Gebrauch gut aufgeschüttelt werden. Auf eine Packung Magertopfen (250 g) verwendet man 6 bis 7 Esslöffel des Direktsaftes, welcher unter ständigem Rühren dem Magertopfen beigefügt wird. Es ist nicht nötig zusätzlich nach zu süßen. Doch nicht jeder Geschmack ist gleich. Wer zusätzliche Süße benötigt, dem empfehlen wir dabei zu Blütenhonig zu greifen. Ist der Maulbeersaft gut eingerührt, stellt man die Dessertcreme nochmal für eine halbe Stunde kalt. Man kann sie nach Belieben mit Früchten der Saison dekorieren. Und schon ist sie fertig zum Genießen.