



BRIXENTALER
KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

www.brixentaler-kochart.at

Topfenpudding mit Ribiselsauce

Zutaten für etwa 4 Portionen

Topfenpudding:

6 Gelatineblätter
160 ml Milch
4 Eier
120 g Kristallzucker
300 g Topfen
2 Esslöffel Rum
1 Kaffeelöffel Vanillezucker
1 Brise Salz
1/8 l Rahm

Ribiselsauce:

100 g Ribiselgelee
1 Esslöffel Zitronensaft
2 cl Wasser

Außerdem:

50 g Ribiseln zum Dekorieren

Zubereitung Topfenpudding:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit der Milch erhitzen. Die Eidotter und den Kristallzucker schaumig rühren und anschließend Milch, Topfen, Rum und Vanillezucker in die Masse rühren. Das Eiklar mit einer Brise Salz zu einem steifen Schnee schlagen und behutsam unter die Topfenmasse ziehen. Die Puddingformen mit kaltem Wasser ausspülen, die Topfenpuddingmasse in die Formen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung Ribiselsauce:

Das Ribiselgelee mit dem Zitronensaft und Wasser erhitzen und glattrühren.

Vor dem Anrichten die Puddingformen kurz in heißes Wasser tauchen und dem Pudding auf weiße Dessertteller stürzen. Mit Ribiselsauce, Schlagrahm und Ribiseln garnieren.