Artikel vom 19.02.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 17:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gofio-creme

Gofio-Creme



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 bis 8 Portionen):

200 ml Sahne

3 EL dunkles Gofio

1 Prise Salz

4 EL Zucker

2 P. Vanillezucker

200 g Quark

3 EL San-apart

Mark von 1 Vanilleschote

eventuell weiterer Zucker

Zubereitung:

Gofio klümpchenfrei in die Sahne rühren, mit Salz, 4 EL Zucker und Vanillezucker vermischen und mindestens über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann die Sahne mit dem Mixer aufschlagen, San-apart und Vanillemark einarbeiten und vorsichtig unter den Quark ziehen. Bei Bedarf mit weiterem Zucker abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp: Die Creme ist sehr mächtig. Frische Früchte können das Dessert abrunden.

ke