



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

4 Portionen

Quarkmousse

2 1/2 Blätter weiße Gelatine
500 g Speisequark (20 % Fett)
50 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone
1 Pk. Vanillezucker
200 ml Schlagsahne
Obst nach Belieben

Gelatine in reichlich kaltes Wasser geben, dabei die Blätter einzeln zugeben, damit sie nicht aneinander kleben. 5 Min. einweichen lassen.

Quark, Puderzucker, 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Min. cremig aufschlagen.

3 El Zitronensaft lauwarm erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Einige Esslöffel der Quarkmasse in den Topf rühren. Die Gelatinemasse unter ständigem Rühren langsam in die restliche Quarkcreme gießen und gut unterrühren. 20 Min. kalt stellen.

Creme gut durchrühren. Sahne steif schlagen, mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben. Mousse mind. 4 Std. oder über Nacht kalt stellen.

Aus der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel Nocken abstechen und z. B. mit in Spalten geschnittenen Nektarinen servieren.

Weinempfehlung

Muškati Momjanski, Kozlović