

Quark Mousse mit Zitronen

Zutaten (4 Portionen)

- ♥ 150 Gramm weiße Schokolade
- ♥ 250 Gramm Quark
- ♥ 50 Gramm Zucker
- ♥ 150 ml Sahne
- ♥ Ca. 100 ml Zitronensaft + Abrieb von 2 Zitronen
- ♥ 1 Ei
- ♥ 1 Pck. Vanille Zucker
- ♥ 1 Pck. Sahne Fix
- ♥ 1 El. Speisestärke mit 3 El. Wasser verrührt
- ♥ Zum Dekorieren: Schlagsahne und Minze



Zubereitung

Speisestärke mit dem Wasser verrühren und auf die Seite stellen. Schokolade, Zucker, Zitronensaft und Abrieb der Zitrone in einem kleinen Topf erwärmen, dabei ständig rühren. Das Eigelb unterrühren und weiter erhitzen. Die flüssige Speisestärke zufügen und so lange weiter erwärmen, bis die Masse eindickt. Danach die Masse abkühlen lassen.

Eiweiß steif schlagen und auf die Seite stellen. Sahne mit dem Sahne fix aufschlagen und den Quark unterheben.

Von der Zitronenmasse ca. 100 ml aufheben und den Rest in die Sahne- Quark- Mischung rühren. Als letztes den Eischnee unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd mit der Zitronenmasse in kleine Gläser füllen.

Zum Dekorieren kann man Schlagsahne und Minze verwenden.

Gedanken: ich liebe alles mit Zitronen, deswegen war klar, dass ich diese unglaublich leckere Mousse ausprobieren will. Es war ein sehr leichtes und erfrischendes Dessert. Ich könnte es mir auch mit Himbeeren ganz gut vorstellen.