



Quark Mousse

Zutatenliste:

500 g Quark
160 g Zucker
2 Zitronen
5 Blatt Gelatine
½ L Schlagsahne

Zubereitung

Zuerst den Quark in eine Schüssel geben. Die Zitronenschalen abreiben. Den Zucker, den Saft der Zitronen und die Schale unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen.

Die Gelatine in ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann in einem Topf auflösen erwärmen (aber nicht kochen). Damit sich keine Klümpchen bilden die Gelatine in dem Topf belassen und löffelweise (bis zu fünf Löffeln) den Quark schnell unterrühren. Wenn die Gelatinemasse keine Klümpchen gebildet hat, in die Quarkmasse geben und unterrühren.

Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Portionsweise auf einem Teller anrichten.

Guten Appetit!