

Quarkmousse

Luftig-leicht

Zutaten

100 g	Quark
100 g	Joghurt
50 g	Zucker
	Zitronenschale
wenig	Vanille
2 Blätter	Gelatine
15 g	Zitronensaft
200 g	Vollrahm

Serviertipp

Zur luftigen Creme passen ein Rhabarberagout und frische Erdbeeren. Das Rezept lässt sich stürzen oder spritzen, eignet sich zum Abstechen von Nocken oder als Füllung für Torten.

Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 15 Minuten
Kühlzeit: 2 Stunden

Gelatine ca. 5 Minuten in Eiswasser einweichen. Quark, Joghurt, Zucker, Vanille, Zitronensaft und Schale mischen. Die Gelatine gut ausdrücken und mit einem kleinen Teil der Quarkmasse auf kleiner Hitze in einem Pfännchen auflösen (nicht aufkochen, Gelatine verliert sonst ihre Bindefähigkeit). Zur restlichen Masse geben und gut vermengen. Vollrahm halb steif schlagen und unterheben.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochstipp