Erdbeermousse mit Quark

-

Pour 4 Personen

Préparation : 30 min

Cuisson : Kühl stellen: ca. 120 min

Zutaten

4 Schalen von je ca. 2 dl Inhalt Spritzsack
• 200 g Freiburger Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten
• 4 EL Zucker
• 1 TL Vanillezucker
• 200 g Quark
• 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
• 1,5 dl Rahm, steif geschlagen
• einige Erdbeeren, in Spalten geschnitten, und roter Dekozucker zum Garnieren

Zubereitung

Erdbeeren mit Zucker, Vanille und Quark pürieren. Gut ausgedrückte Gelatine im warmen Wasserbad auflösen. 2 Esslöffel Erdbeermasse darin verrühren, unter ständigem Rühren zur restlichen Masse geben, zugedeckt kühl stellen, bis die Masse am Rand fest wird. Glatt rühren, Rahm sorgfältig darunterziehen, in den Spritzsack füllen und in die Schalen spritzen. 30-60 Minuten kühl stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren garnieren. Nach Belieben die Mousse in Biskuit-Cornets spritzen und gekühlt servieren. Zum Kühlen in eine Gugelhopfform oder einen Massbecher stellen.

Copyright: Swissmilk Rezept