

Kirsch - Quark - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kirschküchelpüree
750	Gramm	Sahnequark
3	Stücke	Zitronen Saft
1	Prise	Zimt
6		Eigelb
6		Eiweiss
500	Gramm	Zucker
20	Blätter	Gelatine

Anleitung:

Eigelb mit Zucker schaumig, cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Kirschküchelpüree Gewürz und Quark zugeben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und lauwarm auflösen etwas von der Quarkmasse zugeben 3-4 Eslöffel und nochmal etwas erwärmen. Die Gelatine jetzt dem Quark Kirschküchelmischung zugeben und gut verrühren. Achtung das es keine Gelatineklumpen gibt! Nun die geschlagene Sahne unterheben und abfüllen und kühlen.

Garnitur : Auf Teller, Mousse in Timbaleform füllen, weisse Biskuitscheibe auflegen und kühlen, in warmes Wasser tauchen und stürzen. Schokoladenschaum und Hippengebäck.

Quelle:

Copyright: Konrad Heizmann