

Schokoladen - Quark - Mous

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	V - Milch und
4	Stücke	Eigelb
		Warm zur Rose aufschlagen.
500	Gramm	Sahnequark
40	ml	Marascino
4	Blätter	Gelatine
8	Stücke	Eiweiss
80	Gramm	Zucker

Anleitung:

Milch und Eigelb warm zur Rose aufschlagen. Gehackte Kuvertuere zugeben. Eingeweichte Gelatine mit dem Marascino auflösen und zugeben. Den Quark glatt rühren mit einem Teil geschlagener Sahne vermischen und zufügen. Die Eiweisse mit etwas Zucker zu Eischneeslagen und zum Schluss zugeben.