

## Biblekäs - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Quark/Bibeleskäse oder Hüttenkäse
1	Pack.	Vanillezucker
		Geriebene Schale einer Zitrone
1/4	Ltr.	Schlagsahne
5		Eiweiß
50	Gramm	Zucker

### Anleitung:

Quark mit Vanillezucker und Zitronenschale glattrühren. Die Sahne steifschlagen und unterheben. Eiweiß mit Zucker steifschlagen und unterheben.

Die Masse in ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Küchensieb geben, das Tuch darüberschlagen und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen (Vorsicht: Sieb dabei in eine Schüssel hängen, da eine weißgelbliche Flüssigkeit austritt).

Den fertigen 'Kas' auf einen Teller stülpen und mit Vanillesauce servieren.