

Quark - Mousse mit Bananen

Zutaten für: 4 Personen

1		Zitrone
4		Bananen
150	Gramm	Zucker
250	Gramm	Sahnequark
4	Blätter	Gelatine
2	Essl.	Rum
50	Gramm	Mandelblättchen
150	Gramm	Sahnejoghurt

Anleitung:

Die Zitrone filieren, den Rest ausdrücken, Saft auffangen. 3 Bananen mit Zitronensaft und 90 g Zucker mit dem Schneidstab pürieren, mit Quark, Rum und Joghurt vermengen. Gelatine einweichen, ausdrücken und im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 3-4 auflösen und unter die Masse ziehen. 1 Std. kühl stellen. 60 g Zucker mit Mandeln im Topf auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 karamelisieren, auf Backpapier kalt werden lassen und fein hacken. 1 Banane schräg in Scheiben schneiden. Mousse mit Krokant, Zitronenfilets und Bananenscheiben garnieren