

Quark - Mousse mit Weissler Schokolade und Kompott

Zutaten für: 6 Portionen

400	Gramm	Sahnequark
250	Gramm	Weisse Schokolade
3		Eiweiss
1	Prise	Salz
4	Essl.	Orangenlikoer z.B. Grand Marnier
2	Essl.	Orangenbitter z.B. von Bols
500	Gramm	Rhabarber, duenne Stangen
250	Gramm	Erdbeeren
300	Gramm	Rotes Johannisbeergelee
2	groß.	Unbehandelte Orangen
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

DEN QUARK IN EINEM MULLTUCH AUSDRUECKEN ODER CA. 2 STUNDEN IN EINEM SIEB ABTROPFEN LASSEN. DIE SCHOKOLADE GROB ZERKLEINERN UND IN EINEM WARMEN WASSERBAD SCHMELZEN. EIWEISS MIT SALZ STEIF SCHLAGEN. 1/3 VOM EISCHNEE, ORANGENLIKOER UND -BITTER MIT EINEM SCHNEEBESEN UNTER DEN QUARK RUEHREN. DIE SCHOKOLADE EBENFALLS MIT EINEM SCHNEEBESEN UNTERRUEHREN. DANN DEN RESTLICHEN EISCHNEE UNTERZIEHEN. DIE MASSE IN EINE SCHUESSEL FUELLEN UND MINDESTENS 4-5 STUNDEN (BESSER UEBER NACHT) ABGEDECKT KALT STELLEN. DEN RHABARBER PUTZEN, WASCHEN UND SCHRAEG IN CA. 4 CM LANGE STUECKE SCHNEIDEN. DIE ERDBEEREN WASCHEN, PUTZEN UND VIERTELN. DAS JOHANNISBEERGELEE IN EINEM TOPF BEI MILDER HITZE FLUESSIG WERDEN LASSEN. RHABARBER HINEINGEBEN UND ZUGEDECKT WEICH DUENSTEN (DIE STUECKE SOLLEN GANZ BLEIBEN). DIE ERDBEEREN DAZUGEBEN UND DAS KOMPOTT ERKALTEN LASSEN. ORANGENSCHALE MIT EINEM SPARSCHAELE DUENN ABSCHAELEN, IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN UND IN EINEM SIEB KURZ MIT KOCHENDEM WASSER UEBERGIESSEN. ZUCKER MIT WASSER (WASSERMENGE = HAEFTE DES ZUCKERGEWICHTES) KURZ AUFKOCHEN. ORANGENSCHALE HINEINGEBEN, EINMAL AUFKOCHEN, IM ZUCKERSUD ERKALTEN LASSEN UND IN EINEM SIEB ABTROPFEN LASSEN (SIRUP ANDERWEITIG VERWENDEN). DIE MOUSSE MIT EINEM IN HEISSES WASSER GETAUCHTEN ESSLOEFFEL PORTIONSWEISE ABSTECHEN UND AUF TELLERN VERTEILEN. KOMPOTT DAZUGEBEN UND DIE MOUSSE MIT DEN KANDIERTEN ORANGENSCHALEN GARNIEREN. ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE ZZGL. KUEHLZEIT