

Stracciatella - Nocken - Mousse

Zutaten für: 5 Personen

500	Gramm	Quark
100	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Schokoladeraspel
150	ml	Sahne
1		Sahnesteif

Anleitung:

In einer Schüssel Quark und Puderzucker glatt rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, vorsichtig unterziehen und zum Schluß die Schokoraspiel unterheben. Creme ca. 20 Min. kalt stellen. Stracciatella- Creme mit Hilfe von 2 Esslöffeln zu Nocken formen und mit Schokoladensauce auf Tellern anrichten.

15 min Zubereitung, 20 min Ruhezeit

Fett 9%, 208 kcal / 100g, 353 kcal / Personen ,170 g / Personen