

Rezept

Orangen-Quarkmousse mit gemischtem Beerenkompott

Ein Rezept von Orangen-Quarkmousse mit gemischtem Beerenkompott, am 29.04.2024

Zutaten

1 Bio-Limette	3 Orangen
3 EL Kirschwasser (nach Belieben)	1 TL Agar-Agar
2 frische Eigelb (M)	75 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	400 g Magerquark
200 g Sahne	400 g gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder TK-Beerenmischung)
2 1/2 EL Zucker	1/2 TL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Orangen auspressen. 150 ml Saft abmessen, mit dem Limettensaft mischen und nach Belieben mit Kirschwasser in einen Topf geben. Agar-Agar gut unterrühren, zum Kochen bringen und 2 Min. köcheln lassen.
2. Eigelbe, Puderzucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremigschaumig aufschlagen. Orangenmischung zügig unter die Eiermischung rühren, dann sofort Quark und Limettenschale unterrühren. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben. In einer Schüssel zugedeckt im Kühlschrank in mindestens 5 Std. fest werden lassen.
3. Inzwischen für das Kompott die Beeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit dem übrigen Orangensaft ablöschen und bei großer Hitze unter Rühren kochen lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Die Stärke mit 5 EL Wasser verrühren, zum Saft geben und 2-3 Min. kochen, bis der Orangensaft leicht bindet. Die Beeren hineingeben, einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Von der Mousse Nocken abstechen und mit dem Kompott servieren.