

Rezept

# Wolke Sieben

Ein Rezept von Wolke Sieben, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Vanilleschote	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>500 g</b> Quark (gut sind 40 % Fett, mindestens aber 20 %, ersatzweise griechischer Jogurt)	<b>50 g</b> Zucker
frische Früchte	<b>200 g</b> Sahne
Mullbinde (aus der Apotheke)	Schokoladenraspel
	Cœur-à-la-Crème-Förmchen oder ein großes Sieb

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für die Mousse die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark mit dem Messer herauskratzen und in eine große Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen, die Schale fein abreiben und mit dem Quark und dem Zucker ebenfalls in die Schüssel füllen. Alles kräftig verrühren, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben.
2. Die Sahne in einer zweiten Schüssel steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Individuelle Dessertförmchen für Cœur à la Crème (Porzellanförmchen mit kleinen Löchern im Boden) oder ein großes Sieb gleichmäßig mit Mullbinden-Streifen auslegen und mit der Quarkmasse füllen, glatt streichen. Für mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, abgedeckt in den Kühlschrank stellen und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen. (Das Sieb hängt man dazu am besten in eine große Schüssel, die kleinen Förmchen stellt man in eine Auflaufform, damit die Flüssigkeit aufgefangen wird.)
3. Dann die kleinen Förmchen direkt auf Teller stürzen und die Mullbinde vorsichtig abziehen. Hat man die Quarkmousse im großen Sieb zubereitet, so stürzt man dieses auf ein Holzbrett und sticht dann mit einem Esslöffel von der Mousse individuelle Nocken ab. Nach Gusto mit frischen Früchten und Schokoraseln servieren.