

Rezept

Zitronen-Quarkmousse

Ein Rezept von Zitronen-Quarkmousse, am 24.02.2024

Zutaten

5 Blatt weiße Gelatine	1 unbehandelte Zitrone
2 Eigelbe (von sehr frischen Eiern)	110 g Zucker
500 g Magerquark	200 g Sahne
300 g Rote Grütze (Kühlregal)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale sehr fein abreiben, 3 EL Zitronensaft auspressen.

2. Die Eigelbe mit 90 g Zucker dickschaumig schlagen. Zitronensaft und 3 EL Wasser leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Unter die Eigelbcreme rühren. Quark und Zitronenschale untermischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen, 2 Std. kalt stellen. Mousse und Grütze in Schalen anrichten.