

Quark-Mousse

Mousse au chocolat blanc mit Quark und sommerlicher Erdbeer-Rhabarber-Grütze.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Quark-Mousse:

200 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Pistazien-Krokant:

25 g Zucker
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien

Außerdem:

1 Be. Dr. Oetker Erdbeer-
Rhabarber-Grütze

Wie mach ich eine Quark-Mousse?:

1 Quark-Mousse:

Milch und Schlagsahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Quark und Finesse unterrühren. Mousse in eine flache Schale füllen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

2 Pistazien-Krokant:

Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Pistazien mit einem Löffel unterrühren, kurz miterhitzen, auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen.

3 Nocken mit Hilfe eines Eisportionierers oder eines Esslöffels formen und auf Dessertteller geben.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Vor dem Servieren Krokant grob zerhacken und über die Mousse verteilen. Die Mousse mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze servieren.

