





Topfenmousse

Schweizer Dessert mit Quark und Heidelbeeren.

8 - 10 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Mousse:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
500 g Speisequark (Magerstufe)
Topfen
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
4 EL Kirschwasser
200 - 250 g kalte Schlagsahne
2 Eiweiß (Größe M)

Fruchtsoße:

200 g tiefgekühlte Heidelbeeren
(Blaubeeren) (Moosbeeren)
125 ml Holundersaft (Handelsware)
1 EL Zitronensaft
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Zimtstange
3 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 - 2 EL kaltes Wasser
1 EL Kirschwasser

Wie bereite ich eine Topfenmousse zu?:

1 Vorbereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Heidelbeeren auftauen lassen.

2 Mousse zubereiten:

Quark, Zucker, Vanille-Zucker in einer Schüssel verrühren. Kirschwasser erwärmen. Gelatine nach Packungsanleitung in dem heißen Kirschwasser auflösen. Erst etwa 4 EL der Creme mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Dann 15 Min. in den Kühlschrank stellen, dabei ab und zu durchrühren. Erst Sahne steif schlagen; dann Eiweiß sehr steif schlagen. Sahne und Eischnee unterheben. Mousse in Dessertgläser portionieren und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Fruchtsoße zubereiten:

Holundersaft, Zitronensaft, Zucker, Vanille-Zucker und Zimtstange aufkochen. Gustin mit dem Wasser anrühren, in die Fruchtsoße einrühren und nochmal kurz aufkochen. Heidelbeeren und Kirschwasser unterrühren. Zimtstange entfernen. Die Soße erkalten lassen. Vor dem Servieren die Soße als Spiegel auf die Topfenmousse geben.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Topfenmousse kann auch ohne Eiweiß zubereitet werden.

