Quark-Joghurtmousse mit Zitrone

Quark-Joghurtmousse mit Zitrone

Zutaten für 16 Portionen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 160Minuten

Menu: 13.11.2024

Creation: Marco Beng

Zutaten für 16 Portionen:

720 g Bio Suisse Joghurt nature 800 g Bio Suisse Halbfettquark 400 g Zucker 2 Päckchen Vanillezucker 4 Zitrone, abgeriebene Schale 8 EL Zitronensaft 12 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht 7,2 dl Bio Suisse Rahm, steif geschlagen 8 Eiweiss, steif geschlagen

1 Bund Minzenblätter

1 Packung Mandelsplitter

Zubereitung

- 1. Joghurt, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig rühren.
- 2. Gelatine gut ausdrücken. Mit 8 EL Wasser im warmen Wasserbad schmelzen lassen.
- 3.8 EL Joghurtmasse mit dem Schwingbesen zur Gelatine rühren.
- 4. Gelatinemasse unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Joghurtmasse geben. Kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist.
- 5. Rahm und Eischnee mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen. Mousse, nach Belieben mit einem Spritzsack, in Gläser oder Tassen füllen. Zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.

1/1