

QUARK-BASILIKUM-MOUSSE

Für 4 Personen

250g Sahnequark
2 Blatt weiße Gelatine
2 unbehandelte Limetten (Abrieb und Saft davon)
80g Zucker
6 Stiele Basilikum (oder ca. 1TL getrockneter)
3 Eiweiß
1 Prise Salz

SO wird's gemacht:

Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein.

Erhitze den Limettensaft mit dem Limettenabrieb und dem Zucker. Jetzt die Gelatine leicht ausdrücken und im warmen Limettensaft auflösen. Rühren dabei nicht vergessen.

Wenn alles so weit ist, den Quark einrühren und frische Basilikumblätter zufügen. Die Masse fein pürieren.

Zuletzt schlägst Du mit einer Prise Salz das Eiweiß steif. Dabei lass bitte den restlichen Zucker einrieseln. Nun noch den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben, alles in kleine Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Soße:

400g Beerenmischung – gerne frische Beeren, ansonsten kannst Du auch tiefgekühlte verwenden - mit ca. 90g Zucker pürieren. Auf die Mousse geben und das war's auch schon!

Jetzt einfach nur noch genießen

