

## Erdbeermousse mit Quark

### Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

4 Schalen von je ca. 2 dl Inhalt

Spritzsack

200 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten

4 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

200 g Quark

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

einige Erdbeeren, in Spalten geschnitten, und roter Dekozucker zum Garnieren



### Zubereitung

1. Erdbeeren mit Zucker, Vanille und Quark pürieren.
2. Gut ausgedrückte Gelatine im warmen Wasserbad auflösen. 2 Esslöffel Erdbeermasse darin verrühren, unter ständigem Rühren zur restlichen Masse geben, zugedeckt kühl stellen, bis die Masse am Rand fest wird. Glatt rühren, Rahm sorgfältig darunterziehen, in den Spritzsack füllen und in die Schalen spritzen. 30-60 Minuten kühl stellen und fest werden lassen. Vor dem Servieren garnieren.

Nach Belieben die Mousse in Biskuit-Cornets spritzen und gekühlt servieren. Zum Kühlen in eine Gugelhopfform oder einen Massbecher stellen.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 185 kcal, 8g Eiweiss, 10g Fett, 16g Kohlenhydrate.