

Zutaten

- 125 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 1 TL Schalenabrieb einer Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 150 g weiße Kuvertüre
- 250 g Quark
- 250 g geschlagene Sahne

Dessert

Vanille-Quarkmousse mit weißer Schokolade

Entdecken Sie unser Rezept für eine himmlische Vanille-Quarkmousse mit weißer Schokolade. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Quark über Nacht in einem feinen Sieb abtropfen lassen.
2. Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Schote und Mark, Zucker, Schalenabrieb und Sahne aufkochen lassen.
3. Eigelb in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nun die heißen Sahne hinzugeben. Sahne-Ei Masse zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die das Eigelb die Sahne bindet. Darauf achten, dass die Sahne nicht mehr kocht, da sich sonst Klümpchen bilden.
4. Erst die Kuvertüre unterrühren, dann Quark und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.
5. In kleine Gläser oder Schalen füllen und für mehrere Stunden kühlen.
6. Mit frischen Früchten oder Kompott servieren.