

Weißer Quark-Mousse mit Zimt-Pflaumen

Für zwei Personen

Für die Quarkmousse:

80 g weiße Schokolade 250 g Quark 100 g Sahne

Für die Pflaumen:

250 g Pflaumen 3 EL lieblicher Rotwein 30 g Puderzucker

1 Stange Zimt

Für die Quarkmousse die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend die Sahne untermengen. Den Quark glatt rühren und unter die Schokolade heben. Anschließend kühlstellen. Für die Pflaumen den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Pflaumen entsteinen, in dicke Scheiben schneiden und zugeben. Anschließend mit Rotwein ablöschen. 100 Milliliter Wasser zugeben und mit der Zimtstange fünf Minuten kochen. Das Quarkmousse mit Pflaumen auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Riedelbauch am 14. November 2014