

Quark-Mohn-Mousse

Für zwei Personen

Für den Quark:

30 g Mohnfüllung	400 g Erdbeeren	200 g Quark
1 Zitrone (Abrieb)	2 TL Zucker	1 Stängel Pfefferminz
1 TL Basic Textur	1 Pck.. Bourbon-Vanillezucker	

Für den Quark:

Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entstielen. 200 g der Erdbeeren mit Basic textur, Zucker, Vanillezucker und Quark mit einem Pürierstab pürieren. Zitrone abreiben, Minze abbrausen, trocken wedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Minze, Mohnfüllung und Zitronenabrieb unter die Masse heben. Die Mousse esslöffelweise abstechen.

Die Quark-Mohn-Mousse auf Tellern anrichten, mit den restlichen Erdbeeren garnieren und servieren.

Marcel Nagel am 20. Juli 2017