

# Vanille-Quark-Mousse

**Für 4 Personen**

**Für die Vanille-Quark-Mousse:**

2 Blatt Gelatine

250 g Magerquark

**Für die Himbeersauce:**

600 g Himbeeren (TK)

1 Vanilleschote 250 ml Sahne

60 g Zucker

2 -3 EL Zucker

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne bis auf 2 EL steif schlagen. Vanillemark mit Quark und Zucker glatt rühren. 2 EL Sahne in einem Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann die Quarkmasse damit glatt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterarbeiten. Die Mousse in eine Schüssel abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die gefrorenen Himbeeren mit 50 ml Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Dann durch ein Sieb streichen und erkalten lassen. Aus der Mousse Nocken abstechen, Himbeersauce angießen und servieren.

Vincent Klink 18. Oktober 2012