

Quark-Joghurtmousse mit Zitrone

Quark-Joghurtmousse mit Zitrone

Zutaten für 16 Portionen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 160Minuten

Menu: [13.11.2024](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 16 Portionen:

720 g Bio Suisse Joghurt nature
800 g Bio Suisse Halbfettquark
400 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Zitrone, abgeriebene Schale
8 EL Zitronensaft
12 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
7,2 dl Bio Suisse Rahm, steif geschlagen
8 Eiweiss, steif geschlagen
1 Bund Minzenblätter
1 Packung Mandelsplitter

Zubereitung

1. Joghurt, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel mit dem Schwingbesen cremig rühren.
2. Gelatine gut ausdrücken. Mit 8 EL Wasser im warmen Wasserbad schmelzen lassen.
3. 8 EL Joghurtmasse mit dem Schwingbesen zur Gelatine rühren.
4. Gelatinemasse unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Joghurtmasse geben. Kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist.
5. Rahm und Eischnee mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen. Mousse, nach Belieben mit einem Spritzsack, in Gläser oder Tassen füllen. Zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.