

Gestürztes Quarkmousse mit Roter Grütze



Rezept für 10 Portionen à 100g

Zutaten

300 g	QimiQ Whip, gekühlt
200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Emmi Magerquark
35 g	Zitronensaft
8 g	Vanillezucker
120 g	Zucker
250 g	Rote Grütze
1 Bund	Grüne Minze

Zubereitung

1. QimiQ Whip mit QimiQ Classic leicht aufschlagen.
2. Emmi Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. In die Förmchen füllen und gut durchkühlen.
4. Aus der Form stürzen und anrichten.
5. Mit Roter Grütze und Minzeblatt anrichten.

Tipp:

Anstelle von Roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte.