

Quarkmousse mit frischen Erdbeeren und Erdbeer Glace



Rezept für 10 Personen

Zutaten

Passionsfrucht Biskuit

| | |
|--------|--------------------|
| 500 g | Emmi Butter |
| 60 g | Puderzucker |
| 60 g | Eier |
| 35 g | Passionsfruchtsaft |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 75 g | Mehl |
| 45 g | Mandeln gemahlen |
| 3 g | Backpulver |
| | etwas Salz |

Quarkmousse

| | |
|---------|--------------------|
| 125 g | Emmi Magerquark |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 40 g | Passionsfruchtsaft |
| 3 Blatt | Gelatine |
| 250 g | Emmi Vollrahm |
| 50 g | Eiweiss |
| 70 g | Zucker |

Meringue

| | |
|-----|---------|
| 50g | Eiweiss |
| 50g | Zucker |
| 50g | Zucker |

10 Stk Kugel Emmi Glace Favorito Erdbeere

Zubereitung

Passionsfrucht Biskuit:

1. Emmi Butter mit Puderzucker schaumig schlagen.
2. Eier und Passionsfruchtsaft langsam unter die Masse rühren. Zum Schluss die restlichen Zutaten dazu geben.
3. In einen Rahmen von 17 cm x 12 cm streichen und im Umluftofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Quarkmousse:

1. Emmi Magerquark mit Vanille und Passionsfruchtsaft verrühren.
2. Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine unterrühren sowie den geschlagenen Emmi Vollrahm dazugeben.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und ebenfalls unterheben.
4. Das Mousse auf dem Biskuit verteilen und tiefkühlen.

Meringue:

1. Eiweiss mit 50g Zucker zu Schnee schlagen, zum Schluss den restlichen Zucker dazugeben
2. Kleine Tupfen auf eine Silpat-Matte dressieren und bei ca. 60°C trocknen.

Tipp:

Mit frischer Passionsfrucht servieren.