



Aprikosen-Quark-Mousse Nocken auf Limoncello-Erdbeersoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, fruchtig - erfrischend, einfach lecker

Zutaten

- Für das Aprikosen - Quark - Mousse:
- 5 Stück frische Aprikosen, gebrüht, abgezogen, halbiert
- 250 g Bio - Magerquark
- 1 Becher, (125 ml) Sahne, steif geschlagen
- Mark einer Vanillestange oder 1 Tütchen Vanillezucker
- Ev. ein Tropfen Bittermandelöl (Gibt es bei Dr. Oetker)
- 3 El Zucker
- 1 Prise Salz
- Saft einer 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Für die Erdbeersoße:
- 250 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen
- 4 cl italienischer Zitronenlikör, Limoncello
- 1 - 2 El Zucker nach Reifegrad und Süße der Erdbeeren
- Etwas Sahnesteif
- Etwas Zitronenmelisse

Zubereitungsart

Schritt1

Das Aprikosen - Quark - Mousse:

Schritt2

Die Aprikosenhälften, Zitronensaft und Abrieb mit dem Stabmixer grob zerkleinern und mit dem

Quark verrühren.

Schritt3

Die,ca. 5 min. eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und erwärmen. (Mache ich immer ganz kurz in der Mikrowelle)

Schritt4

Zunächst mit 3 El von der Quarkmasse mit dem Vanillemark verrühren und dann zum Rest geben.

Schritt5

Die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt6

In einem flachen Behältnis, aus dem man schöne Nocken ausstechen kann und mit Klarsichtfolie verschlossen, 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt7

Die Limoncello - Erdbeersoße:

Schritt8

Die geputzten, gewaschen Erdbeeren und Limoncello (Geht auch mit Zitronensaft und etwas Abrieb) mit dem Stabmixer pürieren, ev. nach süßen und leicht mit Sahnesteif binden, dann setzt es sich nicht ab.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Zunächst die gekühlten Dessertteller mit dem Erdbeermark "ausspiegeln" und p. P. 2 schöne Nocken in die Mitte setzen. Ev. mit einigen Aprikosenspalten und frischen Erdbeeren garnieren und mit Staubzucker bestäubt, zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** aprikosen, erdbeeren, fruchtig, leicht, mousse, quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-quark-mousse-nocken-auf-limoncello-erdbeersosse/>