

Bio-Quark Mousse auf frischen Blaubeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zwei natürliche Säuren, optimal kombiniert, leicht “softig”, köstlich

Zutaten

- 250 g Bio-Sahnequark
- 200 g Schlagsahne
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Mark einer ausgekratzten Vanillestange
- Abrieb und Saft ½ Zitrone
- 200 g Blaubeeren
- 50 g Zucker
- 4 cl Kroatzbeere Likör

Zubereitungsart

Schritt1

Das Quarkmousse:

Schritt2

Den Quark ev. etwas ablaufen lassen, mit dem Zucker und dem Vanillemark verrühren. Den Saft und Abrieb der Zitrone dazu geben.

Schritt3

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 min. einweichen, gut ausdrücken, flüssig erhitzen (auf dem Herd oder in der Mikrowelle) und mit der Masse verrühren.

Schritt4

Vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt5

In eine passende, flache Schüssel geben, kalt stellen um daraus schöne Nocken ausstechen zu können.

Schritt6

Die Blaubeeren:

Schritt7

Den Zucker zu einem „hellen Karamell“ brennen und mit dem Likör und 2 El Wasser ablöschen. Etwas einkochen lassen und die gewaschenen Blaubeeren dazu geben.

Schritt8

Ca. 2 - 3 min. "simmern" lassen, "bissfest halten", ev. etwas mit Speisestärke binden. Auskühlen und den Kroatzbeere Likör dazu geben.

Schritt9

.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf einem dekorativen, großen Dessertteller mit dem Blaubeerkompott einen „Spiegel“ ausgießen.

Schritt12

Mit einem Esslöffel, in heißes Wasser getaucht, zwei glatte Nocken p.P. ausstechen und platzieren. Mit einem Melisseblättchen dekorieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** bio, blaubeeren, mousse, quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bio-quark-mousse-auf-frischen-blaubeeren/>