



Quark - Sahne Mousse mit Sauerkirschen und Amaretti im Kelch

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Herrlich italienisch, einfach und schnell, leicht, lecker

Zutaten

- Das Quarkmousse:
- 250 g Bio-Quark
- 1/2 ungespritzte Orange
- 1/2 ungespritzte Zitrone
- 80 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- Mark 1 Vanillestange
- 125 g italienische Amaretti oder ersatzweise Löffelbiscuits
- 200 g frische "Knubber" - Süßkirschen (Geht auch mit T.K. Kirschen)
- 300 g Sahne
- 2 El Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gelatine 3 - 4 min. in kaltem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und erwärmen. (Auf dem Herd oder in der Mikrowelle)

Schritt2

Den Abrieb der 1/2 Orange und Zitrone und die ausgekrazte Vanillestange zum Quark geben.

Schritt3

Die flüssige Gelatine einlaufen lassen, glatt verarbeiten.

Schritt4

Abkühlen lassen, kurz vor dem "Stocken" die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterrühren. Für eine Stunde kalt stellen.

Schritt5

Das Kirschkompott:

Schritt6

In der Zwischenzeit von 2 El Zucker einen hellen Karamel brennen und mit etwas mit Wasser ablöschen, verkochen.

Schritt7

Die frischen, entkernten oder auch T.K. Kirschen dazu geben.

Schritt8

1 - 2 min. köcheln lassen, ev. mit etwas Speisestärke bsämig inden, kalt stellen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Amaretti in eine kleine Gefriertüte geben und etwas kleiner stoßen.

Schritt11

Quarkmousse, Kirschen und Amaretti schichtweise in schöne, hohe, dekorative Gläser füllen.

Schritt12

Dabei wird ein leckerer Schichtcrème in den Farben: Braun, weiß, rot entstehen, darüber reichlich Borkenschokolade verteilen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** amaretti, bio, bunt, einfach, herrlich italienisch, lecker, leicht, schichtdessert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-sahne-mousse-mit-sauerkirschen-und-amaretti-im-kelch/>