

Bananen - Quark - Mousse

Zutaten:

200 g Sahnequark
2 Bananen
200 g Schlagsahne
20 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
2 EL Amarettolikör
80 g Zucker
1 Vanilleschote
2 Eier
4 TL Zitronensaft



Zubereitung:

- Bananen klein schneiden.
- Das Bananenklein mit Zitronensaft und Amaretto pürieren.
- Die Eier trennen.
- Vanillemark aus der Schote kratzen.
- Halbe Menge Gelatine, Zucker und Eigelb verrühren.
- Quark, Vanillemark und Bananenpüree unterrühren.
- Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Die Sahne mit der Restgelatine steif schlagen.
- Eischnee und Sahne unter den Bananenquark heben.
- Mousse auf Dessertschälchen verteilen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Bananenscheiben verzieren.