

Blaubeer - Mousse

Zutaten:

250 g Blaubeeren
500 g Magerquark
50 g Zucker
80 ml Milch
2 EL Zitronensaft
2 cl Kirschwasser
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
gehackte Pistazien

Zubereitung:

- Blaubeeren mit etwas Milch pürieren.
- Quark, Zitronensaft und Milch gut verrühren.
- Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Gelatinezucker unter die Quarkcreme rühren.
- Blaubeerpüree und Kirschwasser unterrühren.
- Creme in Dessertgläser füllen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien und/oder Blaubeeren garnieren.