

## CARAMEL-MOUSSE



Milchprodukte.  
Täglich 3 Portionen  
für starke Knochen.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

Spritzsack mit glatter Tülle

4 Glasteller oder Gläser von je ca. 1,5 dl Inhalt

50 g Zucker

1 EL Wasser

30 g Butter, in Stücke geschnitten

3 EL Milch

150 g weisse Toblerone, gehackt

150 g Magerquark

1,5 dl Rahm, steif geschlagen

#### Garnitur:

wenig Rahm, steif geschlagen

Gänseblümchen oder Zuckerblümchen

einige Caramels, gehackt



### ZUBEREITUNG

- 1** Zucker und Wasser in einer Pfanne caramelisieren, Pfanne von der Platte nehmen. Butter und Milch unter Rühren beifügen, zu einer glatten Masse rühren. Toblerone beifügen, darin schmelzen.
- 2** Quark mit der Caramel-Masse mischen, kühl stellen und fester werden lassen.
- 3** Rahm sorgfältig darunterziehen, in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen, blumenförmig auf Teller oder in Gläser spritzen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren garnieren.