

Für 4 Personen

- 250 g QimiQ
- 250 g Magerquark
- 1 dl Milch
- 3 EL Vanillezucker
- 100 g Zucker
- 1 1/2 dl Vollrahm,
steif geschlagen
- 200 g Kompott- oder
Saisonfrüchte für
die Garnitur

Zubereitung

QimiQ glatt rühren. Quark, Milch, Vanillezucker und Zucker dazuschlagen. Rahm sorgfältig mit dem Gummischaber unterziehen. Die Mousse mindestens 3 Stunden kalt stellen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken abstechen und mit Kompott- oder Saisonfrüchten ausgarnieren.