

Das Rezept

Safran-Limetten-Mousse



Für 4–6 Gläser von je 1,5 dl Inhalt

125 g weisse Schokolade (gehackt), 2 dl Vollrahm, 150 g Quark, 2–3 EL Zucker, ½ Briefchen Safran, abgeriebene Schale und einige Tropfen

Saft einer Limette. Zutaten Garnitur: 2–3 EL Pistazien, gehackt, 4–6 Veilchen.

Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen. Mit dem Rahm verrühren, kühl stellen. Quark mit Zucker, Safran, Limettenschale und -saft verrühren. Schokoladenrahm flaumig schlagen, sorgfältig unter die Quarkcreme ziehen. Die Mousse in Gläser verteilen, bis zum Servieren kühl stellen. Garnieren.

Aus der **Schweizer Familie**