

SONNENUNTERGANG (QUARK-MOUSSE MIT FRUCHTSAUCEN)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Fest werden lassen: ca. 4 Stunden

Für 4 Personen

Mousse:

250 g Halbfettquark

180 g Jogurt nature

4 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

1 EL Zitronensaft

1,8 dl Rahm, steif geschlagen



Aprikosensauce:

0,5 dl Wasser

1 TL Zitronensaft

2 EL Zucker

200 g Aprikosen, entsteint, in Schnitze geschnitten

Himbeersauce:

250 g Himbeeren

40 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

Pfefferminze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Mousse: Quark, Jogurt, Zucker, Vanillezucker und -mark verrühren. Gut ausgedrückte Gelatine mit dem Zitronensaft auf dem warmen Wasserbad schmelzen. 2-3 EL der Quark-masse unter Rühren zur Gelatine geben. Unter Rühren zur restlichen Quark-Masse geben. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen. Rahm sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.

2 Aprikosensauce: Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Aprikosen beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5-10 Minuten weich köcheln, pürieren, auskühlen lassen.

3 Himbeersauce: Beeren, Puderzucker und Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb streichen.

4 Die beiden Saucen nebeneinander auf Tellern anrichten. Mit einem Löffelstiel leicht verstreichen, sodass sie ineinander übergehen. Aus der Mousse mit einem Glaceportionierer Kugeln formen, als Sonne auf der gelben Sauce



platzieren, garnieren.

