

Alte Schmiede Durlach

1985 - 2017



Badische Quarkmousse mit frischen Erdbeeren

Zutaten für ca. 4 Weckgläser a 140 ml



ZUTATEN

- 250 g Quark
- 60 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- Abrieb und Saft von ½ Orangen
- Mark von einer ¼ Vanilleschote
- 250 g angeschlagene Sahne
- 200 g frische Erdbeeren kleingeschnitten
- 4-5 Erdbeeren für die Deckoration, Puderzucker
- Frische Minze Blätter

ZUBEREITUNG

Zuerst den Quark, den Zucker, die Orangenschale und das Vanillemark glattrühren. Danach die Gelatine in kaltem Wasser für ca. 5 min einweichen, den Orangensaft und 2 Esslöffel Quarkmasse langsam erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Nun beides schnell auf einmal zur restlichen Quarkmasse hinzugeben und gut durchrühren. Im Anschluss daran die Sahne halbfest schlagen und langsam in den Quark unterheben.

Die Gläser bis zur Hälfte mit Quark befüllen, danach die Erdbeeren auf die Creme geben und mit restlichen dem Quark befüllen und alles für ca. 2 bis 3 h in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren mit der Erdbeere, dem Puderzucker und der Minze ausgarnieren.

WIR KOCHEN IHRE LIEBLINGSREZEPTE!

Alle Ihre Lieblingsessen aus der Alten Schmiede und natürlich auch viele andere leckere Gerichte können Sie weiterhin auf Bestellung genießen. Melden Sie sich dazu einfach bei unserem Partyservice unter:

Anke Goerner

Email: info@partyservice-durlach.de

Büro: +49 721 49 27 11

Mobil: +49 172 72 34 447