

Rezept

Quark-Mohn-Mousse mit Rum

Ein Rezept von Quark-Mohn-Mousse mit Rum, am 30.06.2024

Zutaten

3 Blatt weiße Gelatine	1 unbehandelte Orange
Mark von 1 Vanilleschote	2 EL weißer Rum nach Belieben
250 g Quark	250 g Mohnmischung (Backregal)
2 Päckchen Vanillezucker	300 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Gelatine etwa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Orange heiß waschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Vanillemark und Rum erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Quark mit Mohnmischung, Vanillezucker und Orangen-Gelatine-Mischung verrühren. Kühl stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unterheben. Im Kühlschrank in 2-3 Std. fest werden lassen. Eventuell mit Orangen servieren.