

Waldmeister Quark Mousse mit Eierlikör

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 Pkg Waldmeister Wackelpuddingpulver
200 ml Wasser
100 g Zucker
250 g Quark (Magerstufe)
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
200 g Schlagsahne

einige frische Himbeeren
einige Blätter frische Minze



Zubereitung

Wackelpuddingpulver in Wasser einrühren und unter stetigem Rühren solange erhitzen, bis sich das Pulver komplett gelöst hat.

Wenn die Götterspeise lauwarm ist, Quark, Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren und anschließend unter die Götterspeise rühren.

Die Quarkmasse im Kühlschrank etwas gelieren lassen. Wenn die Masse beginnt zu gelieren, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben.

Die Mousse auf Dessertgläser aufteilen und für einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Minze und Himbeeren dekorieren.

[Link zum Rezept: Waldmeister Quark Mousse mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de