

Quark-Zitronenmousse mit weißer Schokolade und Zwetschgen



Zutaten:

- 200 g Quark (20%)
- 80 g Joghurt
- 80 g Zucker
- 2 Zitronen, Saft und Abrieb
- 3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- 200 ml Sahne, geschlagen
- 50 g weiße Schokolade, geraspelt
- 250 g Zwetschgen
- 150 ml Apfelsaft
- 50 g Honig
- 1 TL Zimt
- 1 TL Stärke in 2 EL Wasser aufgelöst
- Wer möchte: 2-4 cl Zwetschgenwasser
- 7-8 Blätter Minze



Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, entkernen und in Viertel schneiden.

In einem Topf Apfelsaft, Honig, Zimt und aufgelöste Stärke aufkochen. Die geviertelten Zwetschgen zugeben, einmal aufkochen und dann den Topf auf die Seite ziehen und auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, dann gut ausdrücken. Nun die Gelatine mit 4 EL Wasser im Topf langsam erwärmen, bis diese schmilzt.

In einer Schüssel Quark, Joghurt, Zucker, Zitronenabrieb und -saft verrühren.

Von der Joghurtmasse erst 4 EL mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Anschließend in die restliche Joghurtmasse einrühren.

Im Kühlschrank 30 Minuten kühlen, dann die geraspelte weiße Schokolade und geschlagene Sahne unterheben.

Zum Anrichten die Mousse in Schalen geben, Zwetschgen darauf anrichten und mit Krokant und Minzblättern

bestreuen.