

Quarkmousse-Schnitten mit Erdbeeren

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 ½ Stunden

1 Form von ca. 21×21 cm oder 1 Spring-
form von 24 cm Ø

Backpapier für den Formenboden

Biskuit:

2	Eiweiss
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
2	Eigelb
50 g	Mehl
20 g	Butter, flüssig, ausgekühlt

Quarkmousse:

2	Eigelb
75 g	Zucker
250 g	Magerquark
250 g	Halbfettquark
½	Limette, abgeriebene Schale
1 ½	Limetten, Saft
4 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen
2	Eiweiss, steif geschlagen

ca. 500 g Erdbeeren, in Scheiben
geschnitten

1 Biskuit: Eiweiss und Salz steif schlagen. Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb kurz darunterrühren. Mehl in 2 Portionen dazusieben, sorgfältig daruntermischen. Butter vorsichtig unter die Masse ziehen.

2 In die mit Backpapier belegte Form füllen.

3 Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen. Wieder in die Form legen.

4 Quarkmousse: Eigelb und Zucker schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Quark und Limettenschale dazurühren. Limettensaft erhitzen, gut ausgepresste Gelatine darin auflösen. 2 EL Quarkmasse unter Rühren zur Gelatine geben. Gelatine unter Rühren zur Quarkmasse geben. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen. Rahm und Eischnee sorgfältig darunterziehen. Auf dem Biskuit verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank 3–4 Stunden fest werden lassen.

5 Erdbeeren auf die Quarkmasse legen. Vor dem Servieren in Schnitten schneiden.



Weitere Rezepte mit der roten
Power-Beere findet man unter
www.lemenu.ch

► **rezepte-erdbeeren**

