

# Quark Mouse

Portionsgröße

Ergibt ca. 1 l

Zeit

45 min Zubereitung

mindestens 4 h Kühldauer



## Zutaten

150g weiche Butter

150g Zucker (fein)

2 Eigelbe

500g Quark

500ml Sahne (am besten 35% Fettanteil)

2 Blatt helle Gelatine

100ml Wasser

## Zubereitung

1. Die weiche Butter mit dem Zucker, mit einem Handrührgerät in einer Schüssel aufschlagen, bis es gut vermischt ist. Anschließend das Eigelb hinzugeben und unterrühren.
2. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Die Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
4. Den Quark unter die Ei, Zucker, Buttermasse mit dem Handrührgerät rühren.
5. Anschließend wird die Sahne in der Quarkmasse untergehoben.
6. Zum Schluss einen Topf mit ca. 100 ml Wasser zum Sieden bringen. Die Gelatine unterrühren und von der Flamme nehmen. Die Flüssigkeit wird unter die Quark-Sahne Masse gerührt.
7. Abschließend wird die nun fertige Mouse in eine passende anrichte Schüssel gefüllt und im Kühlschrank mindestens 4 h gekühlt.
8. Anschließend in der Schüssel dekorieren und servieren.