

## Quarkmousse mit Vanille – Creme & Erdbeere – Minze

### **Für die Vanille – Creme**

250	g	Milch
2	g	Vanille
35	g	Zucker
20	g	Maisstärke
15	g	Zucker
2		Eigelb
20	g	Milch

1. Die Milch in einem Topf erhitzen.
2. Maisstärke, Zucker, Eigelb, Vanille und 20 g Milch in einer Schüssel zusammen verrühren.
3. Wenn die Milch kocht die Ei – Masse zügig einrühren.
4. Anschließend schnell vom Herd nehmen.
5. Die Masse gleichmäßig in vier Gläser geben und kurz kühl stellen.

### **Für die Quarkmousse**

50	g	Quark
5	g	Orangensaft
5	g	Zucker
15	g	Eiweiß
15	g	Zucker
75	g	Geschlagene Sahne

1. Den Quark zusammen mit den 5g Zucker und dem Orangensaft glatt rühren.
2. Das Eiweiß mit den 15g Zucker schaumig schlagen.
3. Die Sahne in die Quarkmasse vorsichtig unterheben.
4. Anschließend das Eiweiß vorsichtig unter die Masse geben und sich im Anschluss den ganzen Spaß schmecken lasse 😊
5. Die Quarkmousse kann man nicht aufbewahren. Man sollte sie gleich essen.

### **Für die Erdbeere - Minze**

8	St.	Erdbeeren
½	Bund	Minze

1. Die Erdbeeren vierteln
2. Die Minze in feine Streifen schneiden.
3. Alles zusammen vermengen.