



Cognac - Pflaumen mit Vanille Quark Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Alles hausgemacht, stimmig, gut vorzubereiten, köstlich

Zutaten

- Für die Cognac Pflaumen:
- 500 g Trocken oder Kurpfleumen ohne Kern
- 50 g Zucker
- Zesten / feine Streifen 1 ungespritzten Orange
- Zesten / feine Streifen ½ ungespritzten Zitrone
- 250 ml Orangensaft
- 125 ml Cognac 40 %
- 3/8 l trockener Rotwein
- Für das Quark Mousse:
- 250 g Bio - Magerquark
- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml geschlagene Sahne
- 50 g Zucker
- Mark 1 Vanillestange

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cognac Pflaumen:

Schritt2

Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Rotwein aufgießen. 2 - 3 min. leise mit den Zesten köcheln, reduzieren lassen und die Trockenpfleumen dazu geben.

Schritt3

Mit dem Rotwein auffüllen, dass die Pflaumen knapp bedeckt sind.

Schritt4

Ein Mal kurz aufkochen, zurückziehen und den Cognac dazu geben. Auskühlen und einige Tage in Schraubgläsern im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt5

Halten sehr so, sehr lange Zeit.

Schritt6

Die Quarkmousse:

Schritt7

Den Quark etwas ablaufen lassen, ev. auspressen, mit dem Zucker und dem Vanillemark verrühren.

Schritt8

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 min. einweichen, gut ausdrücken und flüssig erhitzen (Auf dem Herd oder in der Mikrowelle)

Schritt9

Mit der Masse per Schneebesen verrühren, vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt10

In eine passende, flache Schüssel geben, kalt stellen um daraus schöne Nocken ausstechen zu können.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf einem dekorativen, gekühlten Dessertteller die Pflaumen mit etwas Einlegefond anrichten.

Schritt13

Einen Esslöffel, in heißes Wasser tauchen, zwei glatte Nocken p. P. ausstechen und mit einem Zitronen Melisseblättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** cognac, mousse, Pflaumen, quark, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cognac-pflaumen-mit-vanille-quark-mousse/>