

Quark - Aprikosen Mousse und Erdbeermark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Von frischen, fruchtigen Aprikosen, recht einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 4 - 5 vollreife Aprikosen (Nach Größe)
- 250 g Bio - Quark
- 150 g geschlagene Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 4 El Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 250 g frische, geputzte Erdbeeren oder auch T. K. Erdbeeren
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Aprikosen ganz kurz für 1/2 min. in kochendes Wasser geben, danach sofort in kaltem Wasser abschrecken. Abziehen, halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden, sofort mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt3

Das Quark - Aprikosen Mousse:

Schritt4

Den Quark mit dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren und die Aprikosenwürfel unterheben.

Schritt5

Die gut ausgedrückte Gelatine erwärmen (Das geht in der Mikrowelle ganz gut) und in die Quarkmasse einrühren. Etwas "anziehen" lassen und die Sahne in 2 Schritten locker unter heben.

Schritt6

Entweder in Portionsförmchen geben und später stürzen oder in einer Auflaufform gut durchkühlen lassen. (Mit Klarsichtfolie im Kühlschrank, ca. 3 Stunden)

Schritt7

Das Erdbeermark:

Schritt8

Die geputzten und gewaschenen Erdbeeren halbieren und mit

Schritt9

1 - 2 El Zucker (Nach Reifegrad) mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt10

Gern gebe ich ein wenig Sahnesteif hinzu, dann wird es etwas sämiger und setzt sich nicht ab.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Einen schönen, großen und gekühlten Dessertteller mit dem Erdbeermark "ausspiegeln" und die gestürzten Förmchen in die Mitte setzen, oder mit einem, in heißes Wasser getauchten Esslöffel formschöne Nocken ausstechen.

Schritt13

Dazu ein grünes Melissesträußchen als Garnitur.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** erdbeermark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-aprikosen-mousse-und-erdbeermark/>