

Quark Mousse mit Fruchtsauce

Zutaten	für 8 Portionen
150 g	weiße Schokolade
200 g	Sahne
500 g	Quark
250 g	Erdbeeren, frisch oder gefroren
50 g	Puderzucker

Frische Früchte
Zitronenmelisse

Zubereitung

- Die Schokolade grob raspeln und mit der Sahne über einem Wasserbad schmelzen.
- Den Quark unterrühren und sehr kräftig aufschlagen, so dass die Masse sehr luftig wird.
- In Gläser abfüllen.
- Die Früchte mit dem Puderzucker sehr fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren.
- Fruchtsoße auf die Mousse geben und mit frischen Früchten und Melisse ausgarnieren.