Mousse aus Quark mit karamellisierten Nektarinen

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Blattgelatine	6 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	400 g
Honig	50 g
Vanillinzucker	20 g
Schlagsahne	200 g
Nektarine	4 St.
Butter	2 EL
Brauner Zucker	3 EL
Orangensaft	150 ml
Rosmarin, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Schüssel Quark mit Honig und Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Stufe ca. 2 Min. auflösen. 2 EL Quark mit der Gelatine vermengen, diese Masse unter den übrigen Quark rühren. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Mousse mind. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

2. In der Zwischenzeit Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter bei mittlerer Stufe schmelzen. Nektarinen von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen, aufkochen und abkühlen lassen.

3. Quarkmousse mit einem Löffel portionieren und mit karamellisierten Nektarinen und Rosmarin garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp:
Anstelle von Nektarinen kannst du auch anderes Steinobst, wie Aprikosen oder Pfirsiche verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	369 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	14 g