



Quarkmousse mit karamellisierten Nektarinen



 Dauer
30 min.

 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 |
| Rohrzucker | 3 EL |
| Orangensaft | 150 ml |

Zubereitung

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 Schneebesens steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Mousse mind. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

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.

Quarkmousse mit einem Löffel portionieren und mit karamellisierten Nektarinen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|--------------|------|
| Kaloriengehalt | 363 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 44 g | Ballaststoff | 2 g |
| Eiweiß | 15 g | Fette | 16 g |