Dessert

Quark-Espresso Mousse mit Heidelbeeren, weißer Schokolade und Amarettinis

Zutaten:

50 ml Milch
75 g Quark 20% Fett
50 ml Sahne
15 g Agavendicksaft
1 St. ISI-Kapseln
70 ml Johannisbeersaft schwarz
80 g Kuvertüre, weiß
Espresso, gemahlen
175 g Heidelbeeren TK
60 g Zucker
Kardamom gemahlen gemahlen
0.2 St. Vanilleschote
100 g Amarettini

Zubereitung:

Für das Quarkmousse, 75g Quark mit 50ml Sahne, 50ml Milch, 15g Agaven Dicksaft verrühren. Mit 1 doppelten Espresso abschmecken, ggfs mit etwas Agaven Dicksaft nach süßen. Anschließend die Masse in eine ISI-Flasche füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.Für das Heidelbeer-Kompott, den Fruchtsaft mit 60g Zucker und Vanillemark aufkochen. Mit angerührter Speisestärke sämig abbinden, danach die Früchte zugeben und eventuell nach Geschmack mit gemahlenem Kardamom abrunden. Die Amarettinis mit Hilfe eines Fleischklopfers zum Crumbles verarbeiten und bis zum Anrichten beiseitestellen.Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren und mit reichlich weißer, geraspelter Schokolade, etwas gemahlenen Espresso dekorieren