



FRISCHKÄSE- MOUSSE

MIT MANDELSIRUP



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE

FRISCHKÄSE- MOUSSE

MIT MANDELSIRUP

ZUTATEN

(für 8 Portionen)

- 500g** Magerquark
- 80g** Puderzucker
- 1** Vanilleschote
- 3 EL** Mandelsirup
- 4 Blätter** Gelatine
- 250g** Schlagsahne
- 5cl** Amaretto

Tipp

Einen zusätzlichen frischen und optischen Kick gibt etwas frische Minze auf der Mousse.

ZUBEREITUNG

 1 ½ Stunden

FERTIG IN

 90 Minuten

- 1. Magerquark**, gesiebten **Puderzucker**, das Mark einer **Vanilleschote** und den **Mandelsirup** in einer Schüssel vermengen.
- Die **Gelatine** in kaltem Wasser **3-5 Minuten einweichen**. Die **Sahne** steif schlagen und kaltstellen.
- 3. Amaretto** in einem kleinen Topf erwärmen und die **Gelatine** darin auflösen. Die **Gelatine** nun unter den **Magerquark** geben und verrühren. **Geschlagene Sahne** unterheben und in Gläschen abfüllen. Alles im Kühlschrank für **1 Stunde kaltstellen**.



 **Durchschnittliche Nährwerte** pro Portion

216 kcal
9,6g Eiweiß

10g Fett
18g Kohlenhydrate