



kochen.tv

## Limettenquarkmousse mit gebratenen Clementinenschnitzen und Schoggidekor



### Zutaten:

4 Eigelb  
50 g Zucker  
2 Limetten, Schale anbraten, bis der Zucker verläuft. Leicht auskühlen lassen.

120 g Kuvertüre, weiss  
4,5 Gelatineblätter  
125 g Rahmquark (40%Fett)  
4 dl Schlagrahm  
3 Clementinen  
3 EL Butter  
1 EL Zucker  
4 Minzezweige  
1 Limette, ganz  
2 Pack Kuchenglasur, hell und dunkel  
Backpapier  
Dekoperlen

### Zubereitung:

Clementinen schälen und möglichst alles Weisse entfernen. In eine Teflonpfanne geben und in Butter mit Zucker kurz anbraten, bis der Zucker verläuft. Leicht auskühlen lassen.

Kuchenglasur gemäss Packungsbeschreibung schmelzen und eine kleine Ecke wegschneiden. Auf dem Backpapier grosse, zweifarbige Gitter spritzen. Nach Belieben mit Dekoperlen dekorieren. Im Kühlschrank kaltstellen.

Eigelb und Zucker in eine Rührschüssel geben, mit der abgeriebenen Limettenschale würzen und im heissen Wasserbad schaumig rühren. Gleichzeitig die weisse Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.

Geschmolzene Kuvertüre und Gelatine (ausdrücken und in einem Pfännli schmelzen lassen) in die warme Eigelb-Zucker-Masse geben, dann den Quark unterheben. Alles in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis die Masse zu stocken beginnt. Nun die Sahne steif schlagen, unterheben und mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Aus der Mousse Nocken abstechen und auf einem Teller anrichten. Clementineschnitze und Schoggigitter in die Mousse stecken und mit der Minze dekorieren.

Rezept von Meta Hildebrand

