



GESTÜRZTES QUARKMOUSSE MIT ROTER GRÜTZE

QimiQ VORTEILE



20



leicht

Tipps

An Stelle von roter Grütze passen auch Erdbeeren oder andere Früchte.

Sie können den Kaloriengehalt reduzieren, indem Sie den Zucker durch 9 g Süßstoff (Natreen flüssig) ersetzen.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Magertopfen / Quark
35 ml	Limettensaft
8 g	Vanillezucker
90 g	Pasteurisiertes Eiweiß
250 g	rote Grütze

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis in der Rührmaschine glatt rühren.
2. Quark, Limettensaft und Vanillezucker zugeben und gut verrühren.
3. Eiweiß mit Zucker aufschlagen und unter die Quarkmasse rühren, so lange bis es eine glatte Struktur ergibt.
4. Mit roter Grütze anrichten.