

# Quark-Nocken auf Weinschaum

Dessert » Quark-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 3 Blatt Gelatine
- » 250g Magerquark
- » 2 EL Puderzucker
- » 1/2 TL Zimt
- » 1/4 TL Ingwer
- » 3 EL Zitronensaft
- » 1 EL geh. Mandeln
- » 1 Eiweiß
- » 1 Prise Salz
- » 3 Ei(er)
- » 75g Zucker
- » 250ml Weißwein
- » 2 TL Stärke
- » 150g Mango

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Puderzucker, Zimt, Ingwerpulver, 1EL Zitronensaft und geröstete Mandeln gut verrühren. Die Gelatine auflösen, mit 3EL Quarkcreme verrühren und unter die übrige Creme ziehen. Sobald sie zu gelieren beginnt, das Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen und die Quarkmasse ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Weinschaum 2 Eier trennen. Eigelbe und das übrige ganze Ei mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Wein, restlichen Zitronensaft sowie Speisestärke verquirlen, unter den Eischaum rühren und im heißen Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse locker und schaumig ist. Das Eiweiß steif schlagen, unterziehen und den Weinschaum etwas abkühlen lassen.

3. Mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Quarkmasse formen und auf vier Tellern anrichten. Mit Weinschaum umgießen. Die Fruchtwürfel darauf geben. Nach Wunsch mit Minzeblättchen, Zimtstangen und gehackten Mandeln garnieren.

Nährwerte: 320kcal/E17g/F7g/KH34g pro Portion

angelegt am: 10.12.2004

Rezept-Nr: 1364

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke