

# 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  
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