

Brombeer-Quark-Schaum

Zutaten: 400 g Brombeeren (Erdbeeren oder sonstige Früchte)
250 g Quark
125 g Zucker
2 EL Zitronensaft
Mark von ½ Vanilleschote oder VZ
2 Eiweiß – Salz
200 g Sahne

Zubereitung: Die Früchte in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren.
Den Quark mit 2 EL Zucker, dem Zitronensaft, der Vanille und den pürierten Früchten in einer Schüssel verrühren.
Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und dem restlichen Zucker nach und nach zu einem festen Schnee schlagen.
Die Sahne halb steif schlagen
Den Eischnee und die Sahne locker miteinander vermischen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
Den Früchteschaum in eine Schüssel füllen. Er kann sofort serviert werden oder für einige Stunden kalt gestellt werden.