

Kwarkmousse / Quark mousse



Boodschappenlijstje

4 blaadjes gelatine	50 gram poedersuiker
200 gram slagroom	3 eetlepels citroensap
150 gram natuur yoghurt	100 gram slagroom + 1 eetlepel suiker
200 gram kwark	100 gram aardbeien

Zo maak je Kwarkmousse

Laat de gelatine weken in koud water en klop intussen de slagroom stijf.

Roer yoghurt, kwark, poedersuiker en citroensap goed door elkaar.

Druk de gelatineblaadjes uit en los ze op.

Roer 3 eetlepels van het yoghurtmengsel door de gelatine.

Roer dit mengsel door het resterende yoghurtmengsel en schep de slagroom er door.

Schep de mousse in de glazen en zet ze een nacht in de ijskast.

Doop voor je serveert de glazen potjes kort in heet water, dan laat de mousse makkelijk los.

Stort de mousse op bordjes, spuit er wat slagroom om en garneer met aardbeien.

**Ook al zet je de potjes in warm water, de kwarkmousse komt er maar moeilijk uit.
Serveren in het potje is de makkelijkste oplossing.**

Kwarkmousse / Quark mousse



Shopping list

4 sheets of gelatin	50g icing sugar
200g double cream	3 tablespoons lemon juice
150g natural yogurt	100 ml double cream + 1 tablespoon sugar
200g cottage cheese	100g strawberries

How to make Quark mousse

Soak the gelatin in cold water while whipping the cream until stiff.

Stir yogurt, quark, icing sugar and lemon juice well together.

Press out the gelatin leaves and dissolve them.

Stir 3 tablespoons of the yogurt mixture into the gelatin.

Stir this mixture into the remaining yogurt mixture and fold in the whipped cream.

Spoon the mousse into the glasses and put them in the fridge overnight.

Dip the glasses briefly in hot water before serving, then the quark mousse will release easily.

Pour the mousse onto plates, pipe some whipped cream around and garnish with strawberries.

Even if you put the jars in warm water, the quark mousse will be difficult to get out.

Serving in the jar is the easiest solution.