



## Amarettini-Quarkmousse

mit frischen Beeren und Karamellsauce (für 4 Personen)

### Zutaten

3 Blatt weiße Gelatine  
50 g Amarettini (köstliches, kleines Mandelgebäck aus Italien)  
2 EL Amaretto  
2 EL starker Kaffee  
1 Eiweiß  
Salz  
2 EL Puderzucker  
200g Schlagsahne  
100 g Sahnequark  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g Raspelschokolade  
75 g Zucker  
1 Schale gemischte frische Beeren  
4 Förmchen oder Tassen à ca. 200 ml Inhalt



### Zubereitung

Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Etwa 2/3 der Amarettini grob zerbröseln, dann mit Likör und Kaffee mischen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und den Puderzucker dabei einrieseln lassen. So lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und das Eiweiß fest ist. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Den Sahnequark mit dem Vanillezucker vermengen. Nun die Gelatine ausdrücken und in einem Topf vorsichtig erwärmen, bis sie sich verflüssigt hat. Dann 3 EL Quark zur Gelatine geben und kräftig durchrühren. Die Quark-Gelatine-Masse anschließend mit dem übrigen Quark vermischen. Amarettinibrösel und Raspelschokolade unterrühren. Eiweiß und Sahne unterheben. Vier Förmchen oder Tassen kalt ausspülen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Danach den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Sahne dazu gießen und den Zuckerkaramell bei schwacher Hitze unter Rühren loskochen. Die Sauce auskühlen lassen. Dann die Förmchen in heißes Wasser tauchen und die Mousse auf 4 Teller stürzen. Die frischen Beeren dekorativ auf den Teller anrichten und zum Schluss die Karamellsauce über die Mousse gießen.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

