



Weißer Schokoladenmousse

4 Portionen

200 g weiße Schokolade
500 g Magerquark
200 ml Sahne

Sahne steif schlagen
Schokolade in Stücke brechen

Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen. Erst den Quark, dann die Sahne unterziehen und im Kühlschrank 3 Stunden fest werden lassen.

Dazu frische Früchte. Es sind aber auch viele Kombinationen denkbar, z. B. mit schwarzer Schokoladenmousse, Eierlikörmousse, Marzipanmousse und entsprechenden Fruchtsaucen etc.