

# Italienische Rezepte

## Limetten Quark Mousse mit Mango Salat

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Salat, Vorspeise

---

80 g Eigelb etwa fünf Stück  
50 g Zucker  
2 Limetten, Schale davon  
100 g Weiße Kuvertüre  
4 Blattgelatine, weiß

125 g Sahnequark (40% Fett)  
500 ml Schlagsahne  
1 Mango, reif  
Orangenlikör z. B. Grand  
- Marnier

Zum Dekorieren

Minze  
Mandelblättchen, geröstet

Pistazien, gehackt

---

Eigelb und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit der abgeriebenen Limettenschale würzen. Alles im heißen Wasserbad schaumig rühren.

Währenddessen die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.

Geschmolzene Kuvertüre und die ausgedrückte Gelatine in die warme Eigelb-Zucker-Masse geben, dann den Quark unterheben. Alles in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis die Masse zu stocken beginnt. Dann die Sahne steif schlagen und unterheben, mindestens zwölf Stunden kalt stellen.

Mango schälen, Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden, mit Orangenlikör abschmecken. Kaltgestellt kurz durchziehen lassen.

Aus der Mousse Nocken abstechen und auf den angerichteten Salat legen, nach Belieben dekorieren.