



Von **Dr. Oetker**
am 04.06.2008

"Mit Pistazien-Krokant"

Vanille-Quark-Mousse mit Heidelbeergrütze

Menüart: **Dessert**
Anlass: **Festlich kochen**
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**
Tags: **Desserts, Pudding & Cremespeisen**

Zutaten für 4 Portion(en)

Vanille-Quark-Mousse:

200 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Packung Dr. Oetker Mousse à la Vanille
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

Heidelbeer-Grütze:

300 g Heidelbeeren
10 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke (1 gehäufte TL)
2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
200 ml Orangensaft

Pistazien-Krokant:

60 g Zucker
60 g Pistazienkerne

Zubereitung

Vanille-Quark-Mousse:

Milch und 100 g Sahne in einen mit heißem Wasser ausgespülten hohen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Quark, restliche kalte Sahne und Finesse unterrühren. Mousse in Dessertgläser oder für Nocken in eine flache Schale füllen und etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Nocken mit Hilfe eines Eisportionierers oder eines Esslöffels

formen und auf Dessertteller geben.

Heidelbeer-Grütze:

Heidelbeeren verlesen und waschen. Gustin mit Vanillin-Zucker mischen und mit etwas von dem Orangensaft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren. Orangencreme unter Rühren nochmals kurz aufkochen. Beeren zugeben, erneut kurz aufkochen, dann erkalten lassen.

Grütze vor dem Servieren nochmals durchrühren und mit der Mousse anrichten.

Pistazien-Krokant:

Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren (mit einem Holz- oder Metalllöffel) auflösen. So lange rühren, bis der Zucker eine hellbraune Farbe bekommt. Pistazien mit einem Löffel unterrühren, kurz miterhitzen, auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen.

Vor dem Servieren Krokant grob zerhacken und über die Mousse verteilen.

TIPP:

Es können auch tiefgekühlte Heidelbeeren für die Grütze verwendet werden: Früchte dann gefroren wiegen, zur heißen Orangencreme geben und kurz aufkochen lassen.