



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

ERDBEER-QUARKNOCKEN MIT BASILIKUM

Die luftigen Quarknocken mit säuerlich-süßem Püree aus Erdbeeren sind genau das richtige Dessert an heißen Sommertagen. Die fruchtige Creme schmeckt einfach herrlich frisch!



Zutaten

1,5 kg	Erdbeeren
7 Blatt	weiße Gelatine
5	Eigelb
250 g	Diamant Feinster Zucker
250 g	Quark (20 %)
6 EL	Zitronensaft
375 g	Sahne
1/2 Bund	Basilikum
20 g	gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen und putzen, 1 kg abwiegen und pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Eigelb mit 200 g Zucker cremig schlagen. 500 g Erdbeerpüree, Quark und 3 EL Zitronensaft unterrühren. Restliches Erdbeerpüree in den Kühlschrank stellen.
3. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Schlagsahne unterziehen und die Masse wieder kalt stellen.
4. Die restlichen Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen. Etwas Erdbeerquark in die Gelatine einrühren, dann vorsichtig unter Rühren zum restlichen Erdbeerquark geben. Erdbeerquark kalt stellen.
5. Erdbeeren halbieren und mit 50 g Zucker und 3 EL Zitronensaft vermischen. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, einige zum Verzieren zurücklegen, die restlichen Blättchen in feine Streifen schneiden und unter die Erdbeeren mischen.
6. Das Erdbeerpüree auf Dessertteller verteilen. Die Quarkcreme aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und auf das Püree legen.
7. Zuletzt mit Erdbeerhälften, Basilikumblättchen und Pistazien garnieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.