

Waldfruchtquark- Mousse mit Beerengrütze

Luftige Mousse aus GASTRO
Waldfruchtquark trifft
verführerische Beerengrütze. Ein
intensiv-fruchtiger Geschmack.

Rezept-Tipps von GASTRO:
schnell, raffiniert
und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de

GASTRO

Vielfalt aus
Milch



Waldfruchtquark-Mousse mit Beerengrütze

Zubereitung

- Mousse:** Milch, 3 EL Zucker, Vanillepuddingpulver und Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen, andicken lassen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eiweiß separat steif schlagen, dabei 150 g Zucker nach und nach zugeben. Puddingzubereitung mit GASTRO Fruchtquark Waldfrucht glatt rühren, Sahne und aufgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unter heben, in kleine Schüsseln füllen und kalt stellen.
- Beerengrütze:** Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Mit Speisestärke abbinden. Tiefgefrorene Beeren einlegen und den Topf sofort vom Herd ziehen.
- Mit frischer Minze garnieren und zusammen mit etwas Gebäck wie z.B. Cantuccini, Florentinern oder Butterkeksen servieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 250 ml GASTRO Milch 1,5 % Fett
- 5 EL + 150 g Zucker
- 25 g Vanillepuddingpulver
- 3 Eigelbe
- 250 ml GASTRO Schlagsahne
- 250 g Eiweiß
- 250 g GASTRO Fruchtquark Waldfrucht
- 200 ml Rotwein
- Speisestärke
- 600 g Beerenmix (TK)
- frische Minze/Gebäck

Nährwerte pro Portion (205 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.051	252	5,6 g	8,9 g	32,9 g

GASTRO