Erdbeer-Mousse mit Pistazienkrokant

Zutaten für 6-8 Gläser:

· 4 Blatt Gelatine
· 150 g Erdbeeren
· 1 Bio-Zitrone oder Limette
· 1 Schote Vanille
· alternativ: Vanilleextrakt
· 250 g Magerquark
· 200 g Joghurt
· 120 g Zucker
· 1 Prise Salz
· 150 ml Sahne
· zum Garnieren: einige Erdbeeren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren säubern und fein pürieren. Die Zitrone gut abwaschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Das Mark aus der Vanillestange kratzen.

Quark, Joghurt, Zucker, Salz, Abrieb und etwas Saft der Zitrone und das Vanillemark in eine Schüssel geben und glattrühren. Danach die Erdbeermasse unterheben.

Sahne halbsteif schlagen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und mit 3 EL Quarkmasse in einem Topf leicht erwärmen. Zur restlichen Quarkmasse geben. Die halbsteife Sahne unterheben, dann die Masse in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

Zutaten für das Pistazienkrokant:

· 75 g ungesalzene Pistazien
· 100 g Zucker
· 30 ml Wasser
· 1 EL Butter
· 1 Prise Salz

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und leicht einfetten, damit die Krokant-Masse nicht kleben bleibt. Die Pistazien grob hacken und beiseitestellen.

Zucker und Wasser in einen mittelgroßen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Den Zucker unter gelegentlichem Rühren auflösen. Sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist, die Hitze erhöhen und ohne Rühren köcheln lassen, bis der Zucker eine goldbraune Farbe annimmt. Das dauert etwa 10 Minuten. Gehackte Pistazien, Butter und Salz hinzufügen. Alles schnell umrühren, bis die Pistazien gleichmäßig mit Karamell überzogen sind.

Die Karamell-Pistazien-Mischung sofort auf das vorbereitete Backblech geben und mit einem Spatel oder der Rückseite eines Löffels gleichmäßig verteilen. Vollständig abkühlen lassen. Das dauert etwa 30 bis 60 Minuten. Den ausgehärteten Krokant in Stücke brechen und hacken.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 23.06.2024
Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen