

Himbeermousse no bake Kuchen



Du brauchst:

für den Boden:

- 100 Gramm Puffreis
- 50 Gramm Vollmilchkuvertüre

für die Joghurt-Quarkmousse

- 100 Gramm Quark (40%)
- 100 ml Sahne, steif geschlagen
- 2 Blatt Gelatine
- 50 Gramm Naturjoghurt
- 50 Gramm Zucker

für die Himbeermousse:

- 120 Gramm Himbeeren (TK oder frische)
- 250 ml Sahne
- 2 Eigelb
- 4 Blatt Gelatine
- 75 Gramm Zucker

Und so geht's:

1. **Boden:** Kuvertüre im Wasserbad vorsichtig schmelzen und anschließend die klein gekrümelten Puffreisstücke unterrühren
2. Die Masse als Boden in einer Backform verstreichen, festdrücken und abkühlen lassen
3. **Joghurt-Quarkmousse:** Joghurt, Quark und Zucker verrühren
4. Sahne steif schlagen und unter die Joghurt-Quarkmasse heben
5. Gelatine für ca. 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und leicht erwärmen, bis sie flüssig wird.
6. vom Herd nehmen und löffelweise die Masse einrühren
7. auf dem Schokoboden verteilen und wieder abkühlen lassen
8. **Himbeermousse:** Himbeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen
9. Eigelb und Zucker schaumig rühren
10. Sahne steif schlagen und unterheben
11. Schritt 5 & 6 wiederholen (mit den pürierten Himbeeren)
12. Himbeeren nun zur Mousse geben und mit einem Schneebesen locker unterrühren
13. Die Himbeermousse auf der Joghurt-Quarkmousse verstreichen und für mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.