

## LIMETTEN-QUARK-NOCKEN



### LIMETTEN-QUARK-NOCKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Personen | 30 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

- 2 Eier
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 5 Limetten
- 500 g Magerquark
- 6 Blatt weiße Gelatine
- Limettenscheiben und Minzeblättchen zum Verziern



48

#### ZUBEREITUNG

271

Kcal

Portion

23

Gramm

Eiweiß

31

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

Eier trennen und das Eigelb mit dem SweetFamily Zucker schaumig rühren. Von 2 Limetten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen, beides mit Quark verrühren. Die restlichen Limetten so dick schälen, dass die weiße Innenhaut entfernt wird und mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennwänden herauslösen. Unter die Quarkmasse heben. Gelatine einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, in Dessertschalen anrichten und mit den Limettenscheiben und Minzeblättchen verziern.

**Kraut und Gewürz:** Minze