Zitronen Quark Mousse & Zitronenplätzchen

Einkaufsliste:

Für 4 Dessertgläser (220ml)
150g weiße Schokolade
Saft und Abrieb von 2 Zitronen (ca. 100ml Saft)
1 Eigelb
50g Zucker
1EL Speisestärke
1EL Vanillezucker
150ml Sahne
250g Quark
1 Eiweiß

Nach Belieben 1-2EL Mohn

100ml Sahne
20g Puderzucker
1EL Vanillezucker

Zitronenplätzchen:
160g Mehl
60g Speisestärke
90g Butter
70g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
Abrieb einer Zitrone

Puderzucker nach Belieben

So wird's gemacht:

Creme: Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und beiseite stellen. Schokolade mit dem Zitronensaft, Abrieb und Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen, dabei ständig rühren. Das Eigelb unterrühren und weiter erhitzen, dabei ständig rühren. Die flüssige Speisestärke in die Masse rühren und so lange erhitzen bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, noch kurz weiter rühren, abkühlen lassen.
Eiweiß steif schlagen, beiseite stellen. Sahen aufschlagen und Quark unter rühren hinzugeben, weiter aufschlagen.
Etwa 100ml der Zitronenmasse beiseite stellen, den Rest unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. (Nach Belieben Mohn unterrühren) Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben (oder mit einem Löffel) und in Gläser füllen. Mit der restlichen Zitronenmasse toppen.
Sahne mit dem Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen und mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle die Mousse dekorieren. Zur Dekoration gerne auch Raffaello oder die Plätzchen verwenden.
Etwa 2 Stunden kalt stellen.

Für die Plätzchen: Alle Zutaten miteinander vermengen, sollte die Masse zu klebrig sein, etwas Mehl hinzugeben, ausrollen und Plätzchen ausstechen oder zu einer langen Rolle rollen und 2-3mm dicke Stücke abschneiden. Bei 180!C Ober/Unterhitze 3-5 Minuten backen, Plätzchen sollten nur leicht gebräunt sein.
Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

© Das Knusperstübchen