

Fruchtsülze mit Quarksauce von Retu

Mengen für 29 Personen

145 g Gelatine	gemahlene, weisse Gelatine
3.63 Liter Apfelsaft	Gelatine in 5 El Saft anrühren und 10 Min. quellen lassen.
580 g Zucker	
4.35 dl Zitronensaft	Restlichen Saft erhitzen, jedoch nicht kochen, vom Herd nehmen, die Gelatine sowie 200g Zucker einrühren, bis alles aufgelöst ist und den Zitronensaft zufügen. Eine Kastenform kalt ausspülen, einen Spiegel eingießen und im Kühlschrank erstarren lassen.
23.2 Stück Bananen (Stk)	
1.16 kg Birnen	
1.45 kg Mandarinen aus der Dose	
2.17 kg Kirschen aus dem Glas	Die Bananen in Scheiben und die Birne geschält in Stifte schneiden. Mandarinen und Kirschen gut abtropfen lassen und alles vorsichtig mischen, auf den Spiegel geben und mit der restlichen Apfelsaftmasse aufgießen. Wieder im Kühlschrank erstarren lassen.
1.6 kg Quark	
363 g Zucker	
8.7 Stück Vanillezucker (8g)	
1.01 Liter Milch	Quark, Milch, 125g Zucker und Vanillinzucker gut verrühren und zu der aus der Form gestürzten Fruchtsülze servieren.

Die Fruchtarten sind selbstverständlich austauschbar .