



Buttermilchmousse mit frischen Erdbeeren

für 4 Personen

Zutaten:

250 g Buttermilch
50 g Zucker
1 Limette
3 Blatt Gelatine
200 g Sahne
250 g Erdbeeren
Etwas Puderzucker

Zum Garnieren: Minzblätter und gehackte Pistazien

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß waschen und die Schale abreiben. Anschließend den Saft auspressen. Limettensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Buttermilch mit Zucker und Limettenabrieb verrühren. Eine kleine Menge zur Limetten-Gelatine-Mischung geben und gut verrühren. Anschließend zur restlichen Buttermilch geben und kühl stellen.

Sahne steif schlagen und wenn die Buttermilchmasse zu stocken beginnt, unterheben.

Mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Vor dem Anrichten Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Erdbeerscheiben auf einem Dessertteller verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Von der Buttermilchmousse Nocken abstechen und auf den Erdbeeren anrichten.

Mit gehackten Pistazien und Minzblättern dekorieren.

Guten Appetit!