

Buttermilch-Zitronenmousse

Zutaten | 4 Portionen

2	Zitronen
5 Blatt	Gelatine, weiß
500 ml	Buttermilch
75 g	Puderzucker
400 ml	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit: mind. 8 Stunden

Zubereitung:

- Zitronen auspressen.
- Die einzelnen Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht zu heiß werden lassen), die eingeweichten, ausgedrückten Gelatineblätter dazugeben und unter Rühren auflösen.
- Buttermilch und Puderzucker in einer größeren Schüssel verrühren.
- Etwas von der Buttermilch unter Rühren zu der Gelatine geben.
- Dann die Gelatinemasse unter die Buttermilch-Puderzuckermischung rühren.
- Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- Alles ca. 8- 10 Stunden kalt stellen.
- Mit 2 in kaltem Wasser eingetauchten Esslöffeln Nocken abstechen.

Tipp:

Auf einem Spiegel aus Fruchtsauce (aus pürierten Erd- od. Himbeeren) und/oder mit frischer Minze anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 277 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
444 kcal	32,5 g	28 g	8,74 g	0,22 g