

Rezept



Buttermilch-Mousse mit Himbeersauce

Für 4 Personen:

- 5 Bl. weiße Gelatine
- **250g Hüttenthaler Buttermilch**
- **250g Hüttenthaler Schlagsahne**
 - 50g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 5 EL Puderzucker
- 1/8 l Weißwein

1. Gelatine in reichlich kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

2. Zimmerwarme Buttermilch mit Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

3. Die Gelatine ausdrücken, in einem kleine Topf bei mittlerer Hitze auflösen und unter die Buttermilch rühren.

4. Sahne steif schlagen und unterziehen, kurz bevor die Milch zu gelieren beginnt. Mousse etwa 60 Minuten kalt stellen.

5. Himbeeren mit Puderzucker und Wein erwärmen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zu Nocken abgestochenen Mousse mit Beerenmark servieren.

