



Erdbeer-Buttermilch Mousse

Zutaten für ca. 8-12 Gläser:

- 75 g Zucker
- 150 g Erdbeeren
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sahne

Mandelroulade, Biskuitroulade, Tortenboden oder ähnliches zum Einlegen in den Gläserboden.

Zubereitung:

Die Erdbeeren zusammen mit dem Zucker auf ca. 50°C erwärmen und pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in die warme Masse geben. Anschließend kann gleich die Buttermilch zugegeben werden.

Das Ganze nun auf ca. 20°C abkühlen lassen. Anschließend die Sahne auf 2-3 mal unterheben.

Herstellung des Bechers:

Die vorbereitete Mandelroulade, Biskuitroulade, Tortenboden oder ähnliches in Gläsergröße ausstechen und einlegen. Die Mousse einfüllen. Die Gläser vor dem servieren gut durchkühlen lassen. Sie können beliebig ausgarniert werden.