

Buttermilchmousse **Gröbenhof**

Die
gemütliche
Einkehr

www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6-8 Personen)

für die Creme

- 1/2 l Buttermilch
- 100g Staubzucker
- 4 Blatt Gelatine
- 1/4 l Rahm
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- Saft einer 1/4 Zitrone
- etwas geriebene Orangen und Zitronenschale
- etwas Contreau zum auflösen der Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronen- und Orangenschale in einer Schüssel glatt rühren. Eingeweichte Gelatine im Contreau leicht erwärmen und rasch in die Buttermilch einrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Buttermilchmasse heben. In Formen füllen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Stürzen und mit Beeren servieren.