

## HOLUNDERBLÜTEN-MOUSSE MIT ERDBEERSAUCE



**3-mal täglich Milch**  
**1 Portion = 2 dl Buttermilch**



Kurzer Transportweg - mehr Frische

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 35 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 3 Stunden*

*Für 4 Personen*

4-6 Gläser à 2,5 dl Inhalt

#### **Mousse:**

1,5 dl Holunderblütensirup

4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

2 EL Zucker

2,5 dl Buttermilch

1 Zitrone, Saft

2 dl Rahm, steif geschlagen

#### **Sauce:**

400 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücke geschnitten

90 g Puderzucker

1/2 EL Zitronensaft

Erdbeeren zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Mousse: Sirup erhitzen. Gut ausgepresste Gelatine darin auflösen, Zucker dazugeben, auskühlen lassen (bei Raumtemperatur). Buttermilch und Zitronensaft beifügen, im Kühlschrank leicht ansulzen lassen. Rahm darunterziehen.

**2** Mousse in die Gläser verteilen. Zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

**3** Sauce: Alle Zutaten pürieren.

**4** Je etwas Sauce auf die Mousse geben, garnieren. Restliche Sauce dazu servieren.