

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.