
Buttermilchmousse

Zutaten:

- 500 ml Buttermilch + 500 ml süße Sahne
oder
600 ml Buttermilch + 400 ml süße Sahne
- 2 Bio-Zitronen (für Waldmeistervariante 1 Zitrone und 1 Orange)
- 200 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- Buttermilch mit dem Zucker in Rührschüssel geben und vermischen
- Zitronen waschen, abtrocknen, Schale in die Rührschüssel abreiben
- Zitronensaft auspressen
- Gelatine in warmem Wasser 10 min einweichen
- Zitronensaft mit der Gelatine in einem kleinen Topf vorsichtig bis zur Auflösung erwärmen
- mit dem Handrührer schnell unter die Buttermilch rühren
- ganze Mischung 15 – 20 min in den Kühlschrank stellen bis Masse anfängt zu gelieren
- wiederholt mit dem Schneebesen vorsichtig umrühren
- Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen sachte unter die Buttermilchmasse heben
- in einem passenden Gefäß zur Abkühlung mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Waldmeister-Zugabe:

Zutaten:

- 15 – 20 Stängel blühenden Waldmeister zum Sträußchen binden
- 2 EL Schnaps
- 2 EL vom Zucker der obigen Zutatenliste

Zubereitung:

- Zitrone und Orange auspressen und den Saft mit 2EL Schnaps und 2 EL Zucker verrühren
- Waldmeistersträußchen mit den Blüten nach unten 3-4 Std. in den Saft hängen; abdecken
- Waldmeister entnehmen und Saft zur Auflösung der Gelatine (s.o.) nehmen.