Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Erdbeer-Buttermilch Mousse

Zutaten:
Für 6 Portionen:
150 g Erdbeeren, 125 g Topfen, 125 ml Buttermilch, 2 EL Staubzucker,
1Pkg. Vanillezucker, Saft und geriebene Schale von ½ Zitrone, 1 EL Rum,
5 Blatt Gelatine, 1 Becher Schlagobers,
150 g pürierte Erdbeeren für die Soße, evtl. Nusskrokant für die Deko

Zubereitung:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren mit dem Mixstab pürieren.
Topfen mit Buttermilch, Erdbeermus, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft-/ und Schale glatt verrühren. Das Schlagobers cremig aufschlagen.
Die Gelatine gut ausdrücken und im erwärmten Rum auflösen und unterrühren.
Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.
Die Creme in vorbereitete Muffins-Formen oder Rehrückenform mit Frischhaltefolie auslegen oder in Gläser abfüllen.
Das Mousse mindesten 4 Std. oder am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Das Dessert auf dem Erdbeermus anrichten, mit Nusskrokant und mit frischer Minze garnieren.

Tipp: Für das Nusskrokant: 50 g Butter und 100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
100 g grobgehackte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, evtl. Kürbiskerne rasch unterrühren und die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.
ACHTUNG: ist sehr heiß!
Alles erkalten lassen und dann zerkleinern, wie man es gerne hätte.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube