



Buttermilch-Limetten Mousse mit Himbeersoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der leichte, sommerlich erfrischende Dessertgenuss

Zutaten

- ½ l Buttermilch
- 300 g geschlagene Sahne
- 300 g frische Himbeeren
- 80 g Puderzucker
- Saft von 2 kleinen Limonen
- Abrieb einer ½ Limone
- 6 Blatt Gelatine
- (hängt davon ab, ob man es im Kelch serviert oder ob die Mousse sturzfähig sein muss)

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mousse:

Schritt2

Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen, gut ausdrücken und etwas erhitzen.

Schritt3

(Das geht in der Mikrowelle auf kleiner Stufe ganz gut)

Schritt4

Die Buttermilch mit dem Puderzucker, dem Limonensaft und Abrieb mischen und die erwärmte Gelatine mit dem Schneebesen unterrühren.

Schritt5

Alles etwas erkalten lassen und kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben, 1 - 2 Stunden durchkühlen lassen.

Schritt6

In der Zwischenzeit:

Schritt7

Einige besonders schöne Himbeeren für die Garnitur zurück lassen. Den Rest mit etwas Limonensaft und Zucker nach Geschmack und Reifegrad pürieren.

Schritt8

Anschließend durch ein Küchensieb streichen um die Kerne zu entfernen, ev. leicht mit etwas Sahnesteif sämig binden.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Einen großen, dekorativen und gekühlten Desserteller mit dem Himbeerpüree „auspiegeln“ .

Schritt11

Mit einem heißen Esslöffel, 2 schöne Nocken pro Person ausstechen, placieren.

Schritt12

Mit den frischen Himbeeren und einem Melisseblättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, leicht, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buttermilch-limetten-mousse-mit-himbeersosse/>