



# 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/>