

# Schnelles Buttermilch Mousse auf Erdbeermark

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf kaltem Wege, sommerlich, einfach und schell gemacht

## Zutaten

- 250 ml Buttermilch
- 200 ml geschlagene Sahne
- 50 g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 200 g frische Erdbeeren, geputzt (Geht natürlich auch mit T.K.-Erdbeeren)
- 60 g Gelierzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gut ausgedrückte Gelatine in einem kleine Topf oder der Mikrowelle flüssig auflösen, mit dem Schneebesen unter die Buttermilch rühren. Zitronensaft und Zucker dazu geben und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben; kalt stellen, anziehen lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit die Erdbeeren mit dem Gelierzucker pürieren, ev. durch eine Küchensieb streichen.

### Schritt3

Anrichtevorschlag:

### Schritt4

Einen gekühlten Dessertteller mit dem Erdbeermark ausspiegeln und mit einem in heißem Wasser

erwärmten Esslöffel schöne, glatte Nocken ausstechen. (2 Stück p.P.)

### **Schritt5**

Dekorativ, versetzt auf dem Erdbeerspiegel anrichten und mit einem Zitronenmelisse Blättchen und/oder Erdbeerscheiben ausgarnieren, sofort servieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-buttermilch-mousse-auf-erdbeermark/>