



Buttermilchmousse mit Erdbeeren und Schokolade

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.

Buttermilchmousse

250 g Ländle Buttermilch
40 g Zucker
2 Blatt Gelatine
190 g Ländle Rahm
2 Limetten

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ländle Rahm cremig schlagen. Limettensaft mit Zucker erwärmen und Gelatine darin auflösen. Die Ländle Buttermilch darf nicht zu kalt sein. Gemisch aus Limettensaft, Zucker und Gelatine zur Ländle Buttermilch geben und umrühren. Etwas auskühlen lassen und die Sahne unterheben. In Kuchenform oder kleine Förmchen abfüllen und kalt stellen.

Erdbeergelee

200 g Erdbeermark
2 Blatt Gelatine
(Limettensaft, Puderzucker)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeermark mit Limettensaft und Puderzucker abschmecken, aufkochen und die Gelatine zugeben. Gut verrühren und in eine rechteckige 1 cm hohe Form füllen. Fest werden lassen und in Würfel schneiden oder ausstechen.

Marinierte Erdbeeren

150 g Erdbeeren
50 g Erdbeermark
1 Limette
etwas Staubzucker

Erdbeeren in gewünschte Form schneiden. Erdbeermark dazugeben und mit Limettenzeste und Staubzucker abschmecken.

Mikrowellen-Kakaobiskuit

80 g gemahlene Mandeln
4 Eier
80 g Zucker
25 g Kakao

Alle Zutaten in einem Mixer fein mixen, passieren und in einen Sahneboy füllen. Mit 2 Patronen laden und gut schütteln. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. (Trink-)Plastikbecher zur Hälfte mit Masse befüllen und in der Mikrowelle ca. 30 – 40 Sekunden backen. Auskühlen lassen, Becher abschälen und Kuchen zur Dekoration in Stücke brechen.



Unser Tipp

Ländle Buttermilch

Schon mal mit Fruchtsirup und Mineralwasser probiert? Der ideale Durstlöcher.

