



Dauer: Mittel
Kategorie: Frühstück Nachspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Lungauer Kochwerk

## Zutaten

500 ML	Sauermilch oder Buttermilch
5 BLATT	Gelatine
1/2	Vanilleschote
1 EL	Weißwein
	Schale einer Bio-Orange
250 ML	Schlagobers
125 ML	Hollersaft
1 EL	

## Zubereitung

- 1. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 2. Sauermilch mit Orangenzesten, Vanille und Zucker/Honig leicht verrühren.
- 3. Das Schlagobers nicht zu steif schlagen.
- **4.** Gelatine in Weißwein auflösen, etwas Sauermilch einrühren und vorsichtig in die Sauermilchmischung geben. Anschließend das geschlagene Obers unterheben.
- 5. In Dessertgläser abfüllen und kalt stellen.
- 6. Weitere Gelatine (3 Blatt) einweichen. Hollersaft erwärmen und Gelatine einrühren, abkühlen lassen und auf das Sauermilchmousse gießen.

Variation 1: Einfach Beeren aller Art verwenden: Beeren pürieren, passieren, leicht süßen, erwärmen, Gelatine einrühren und aufs Mousse verteilen.

**Variation 2:** Wer Gelatine sparen will, kann die Fruchtmasse mit 1 TL Vanilllepulver verrühren, in kaltem Wasser binden und alles aufkochen lassen. Schmeckt cremiger.