



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 Honig

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 Vanillepulver verrühren, in kaltem Wasser binden und alles aufkochen lassen. Schmeckt cremiger.