



Upländer Buttermilch- Mousse





Upländer Buttermilch-Mousse

*für 4
Personen*

Zutaten für Mousse:

1 Zitrone
3 Blatt Gelatine
200 g Upländer Buttermilch
50 g Honig
150 g Upländer Schlagsahne

Zutaten für Soße:

500 g frische Erdbeeren
2 EL Zucker (je nach Süße
der Erdbeeren)

Die Zitrone auspressen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g Buttermilch mit Honig und Zitronensaft in einem Topf erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restliche Buttermilch zufügen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die fest werdende Buttermilchmasse heben. Die Masse in eine Schale umfüllen und im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen. Die gewaschenen Erdbeeren mit Zucker pürieren und dazu servieren.

