

Buttermilch-Mousse mit Früchten

Für 4 Personen

Dieses Dessert versetzt einen schon bei der Vorstellung in freudige Genießer-Verzückung. Die Krönung sind die Orangen-Mandel-Blättchen.

Zutaten:

300 g kalte (Bio)Buttermilch
3 Blatt (Bio)Gelatine
Saft von 1 (Bio)Limette
3 1/2 EL (Bio-Rohrohr)Zucker
200 g kalte (Bio)Sahne

Fruchtspiegel:

400 g (Bio)Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, ...)
2 EL (Bio-Rohrohr)Zucker
2 cl Grand Manier oder Himbeergeist
evtl. 1 EL (Bio)Sahne

Orangen-Mandel-Blättchen:

100 g (Bio-Rohrohr)Zucker
60 g fein gemahlene (Bio)Mandeln
30 g (Bio)Mehl
60 g (Bio)Butter, flüssig
1 (Bio)Orange

Zubereitung:

Buttermilch und Zucker verrühren. Gelatine ca. 10 min. einweichen lassen. Zwischenzeitlich Limetten heiß waschen, ihre Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Saft leicht erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine bei milder Hitze darin auflösen und schließlich mit der Limettenschale unter die Buttermilch rühren. Kalte Sahne steif schlagen. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben. Die in 4 Förmchen oder eine Schüssel füllen. Ca. 1 Stunde gut durchkühlen lassen. Mousse entweder

behutsam auf Dessertteller stürzen oder (wenn in einer Schüssel) mit Eßlöffel (vorher in warmes Wasser tauchen) als Nocken abstechen.

Fruchtspiegel

Die Hälfte der Früchte pürieren, durch ein Sieb drücken mit Grand Manier verrühren. Die übrigen ganzen Früchte (ggf. zerteilt) dazugeben. Fruchtspiegel um die gestürzte Mousse herum dekorative anrichten.

Orangen-Mandel-Blättchen

Orangen heiß waschen und fein abreiben. Saft auspressen. Mandeln, Zucker, 6 EL Orangensaft, Orangenschale, Mehl und flüssige Butter gut durchrühren. Die Masse für ca. 30 min. kalt stellen. Danach 8 Kugeln formen mit großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Backofen auf 200 °C vorheizen und goldbraun ausbacken (ca. 10 min.). Der Teig läuft auseinander und ergibt hauchdünne Blätter. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!