

Buttermilch - Apfel - Mousse

Zutaten für: 6 Personen

6	Blätter	Weißer Gelatine
1/2	Ltr.	Buttermilch
75	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Apfelmus (Glas)
2	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
1/4	Ltr.	Schlagsahne
25	Gramm	Pistazien (gehackt)

Anleitung:

Die Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, Puderzucker, Apfelmus, Zitronensaft und -schale mit dem Handrührgerät verrühren. Gelatine ausdrücken und im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 auflösen und mit dem Schneebesen unter die Buttermilchmasse heben. Mousse kalt stellen, bis sie auch in der Mitte anfängt zu gelieren. Die Sahne steif schlagen und unterheben, 3 Std. kalt stellen. Ovale Klöße abstechen und mit Pistazien bestreut servieren. Dazu passen in Weißwein und Zucker gedünstete Apfelspalten oder Pflaumenkompott