Rezept

# Limetten-Buttermilch-Mousse

Ein Rezept von Limetten-Buttermilch-Mousse, am 29.04.2024

## Zutaten

- **5** Blätter weiße Gelatine
- **450 ml** Buttermilch
- **200 g** Sahne
- **2** Bio-Limetten
- **60 g** Zucker
- **2** Maracujas (Passionsfrüchte)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. 4 EL Limettensaft und 3 EL Wasser erhitzen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen.

2. Buttermilch, 50 g Zucker, Limettenschale und den restlichen Limettensaft verrühren. Die Gelatinemischung unterrühren und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Die Sahne steif schlagen und unter die Buttermilchmasse heben. In vier Gläser füllen und zugedeckt kühl stellen, bis die Mousse geliert ist.

4. Die Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch in ein Schälchen löffeln. Mit dem restlichen Zucker verrühren, über die Mousse träufeln und servieren.