

Zitronenbuttermilchcreme

Zutaten für 4 Personen:

- **2 Blatt Gelatine**
- **½ Bio-Zitrone**
- **100 ml Buttermilch**
- **3 EL Zucker**
- **120 ml Sahne**

- **150 g frische Himbeeren oder andere Früchte z.B. Mango, Pfirsich ...**

Zubereitungszeit: 30 min

Kühlzeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen, von der Zitrone die Schale abreiben und auspressen. Buttermilch, Zitronenschale und Zucker verrühren. Ausgedrückte Gelatine mit dem Zitronensaft erwärmen (geht ganz schnell) bis Gelatine aufgelöst ist, mit dem Handrührgerät unter die Buttermilch rühren. Kurz kühl stellen.

Solange die Sahne steif schlagen, wenn die Masse zu gelieren beginnt die Sahne unterheben. In vorbereitete kleine Schalen füllen und min. 1 Std. kühlen.

Entweder stürzen oder direkt in der Schale mit frischem Obst garnieren.