Buttermilchmousse

Gelatine in Wasser einweichen

Buttermilch lauwarm erhitzen und Gelatine darin auflösen

5 Stk Blattgelatine

400ml Buttermilch

1 Stk. Zitronenzeste und Orangenzeste

Über Wasserbad schaumig schlagen

und unter die Buttermilch ziehen

auf Eiswasser stellen und kalt machen kurz bevor es zu Gelieren beginnt die Sahne unterheben

2 Stk. Eigelb

3 Tl Honig

1 El Zitronensaft

1 El Ornagensaft

Halbfest schlagen und unter die Masse heben

100g Sahne

 Zucker nach Geschmack

Das Mousse ist Schnittfest mit 5 Blatt Gelatine

Wenn in Gläser gefüllt wird nimmt man 3-4 Blatt Gelatine