

Buttermilch Mousse mit karamellisierten Beeren

500 ml Buttermilch → etwa 1/3 mit 200 g weißer Schokolade erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist.

4 Blatt weiße Gelatine nach Anweisung in der Masse auflösen.

60 g Zucker mit den restlichen 2/3 Buttermilch verrühren.
Die erhitzte Buttermilch darunter geben.

Für etwa 1h kalt stellen.

250 g Schlagsahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Erneut kalt stellen.

1 EL brauner Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
Mit dem Saft 1 Zitrone ablöschen. 200 g TK-Beeren zugeben und aufkochen lassen.

Beides anrichten & genießen!

