

ZUTATEN:

- 1/4 l Buttermilch
- 50 g Staubzucker (je nach Geschmack)
- Saft von einer Zitrone
- 1/16 l Schlagobers steif geschlagen
- 4 Blatt Gelatine
- 4 EL kalte Milch

Buttermilch-Terrine

ZUBEREITUNG:

Die Gelatineblätter in kalter Milch einweichen und anschließend vorsichtig erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst haben. Dabei darauf achten, dass die Milch nicht kocht.

In der Zwischenzeit die Buttermilch mit dem Staubzucker und dem Zitronensaft gut verrühren. Die aufgelöste Gelatine zügig unter die Buttermilchmischung rühren, damit eine gleichmäßige Masse entsteht.

Anschließend das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben, um die luftige Konsistenz zu erhalten.

Die fertige Masse in Dessertgläser oder kleine Förmchen füllen und für mindestens drei bis vier Stunden im Kühlschrank kaltstellen, bis die Creme fest geworden ist.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Fruchtsauce, frischen Beeren oder Minze garnieren.



DAUER:
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:
4 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam