

ZUTATEN

4 Kiwis
250g Erdbeeren
1 Orange
200g Heidelbeeren
2 Zitronen
10 Physalis
250ml Sahne
120ml Zitronenbuttermilch
40g Puderzucker
3 Blatt Gelatine
Prise Salz

OBST BUTTERMILCH DESSERT IM GLAS

1. Gläser gut auswaschen und abtrocknen
2. Obst zurecht schneiden: Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden, Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden, Orange schälen und in Scheiben schneiden, eine der zwei Zitronen in Scheiben schneiden und anschließend vierteln
3. Obst dekorativ in die Gläser schichten: Orangenscheiben vierteln und mit der flachen Seite von innen gegen das Glas drücken. Gleiches gilt für die Kiwi. Gläser mit klein geschnittenen Erdbeeren und gewaschenen Heidelbeeren bis zur Hälfte auffüllen
4. Sahne steif schlagen und Beiseite stellen. Für die Creme Buttermilch mit Puderzucker, Abrieb und Saft der zweiten Zitrone, sowie der Prise Salz verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen lassen. Etwas Buttermilchcreme dazu geben und gut verrühren. Gelatinemasse zur restlichen Buttermilchcreme gießen und alles sehr gut verrühren. Steife sahn unter die Buttermilchmasse heben und Gläser mit Creme auffüllen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen
5. Dessert mit Physalis, sowie Zitronenvierteln dekorieren und noch kühl genießen

REZEPT FÜR: 10 GLÄSER
DAUER: 1 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN