



Orangen - Buttermilch - Mousse mit glacierten Pfirsichen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Schnell und einfach gemacht, fruchtig, softig, lecker

Zutaten

- Für die Mousse:
- ½ l Buttermilch
- 300g geschlagene Sahne
- 80g Puderzucker
- Saft von 2 Orange
- Abrieb einer ½ Limone
- 6 Blatt Gelatine im Kelch serviert
- Für die glacierten Pfirsichen:
- 3 Stück vollreife Pfirsiche, abgezogen, in 1 cm dicken Spalten
- 1 - 2 El Bienenhonig
- Etwas Butter und 1 El Limettensaft
- 2 Cl Orangenlikör wie: Grand Marnier oder Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mousse:

Schritt2

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen, gut ausdrücken und etwas erhitzen. (Das geht in der Mikrowelle auf kleiner Stufe ganz gut)

Schritt3

Die Buttermilch mit dem Puderzucker, der Hälfte des Orangensaftes und des Abriebs verrühren, die

erwärmte Gelatine unterrühren.

Schritt4

Alles etwas erkalten lassen und kurz vor dem „Stocken“, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt5

In eine Schüssel oder flache Auflaufform geben, 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen.

Schritt6

Die glacierten Pfirsiche:

Schritt7

Die Butter mit dem Honig erhitzen und mit dem restlichen Orangensaft ablöschen. „Sirup ähnlich“ reduzieren lassen, den Orangenlikör und etwas Limonenabrieb dazu geben, darin die Pfirsichspalten

Schritt8

ca. 2 min. schwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Pfirsichspalten auf einem dekorativen Dessertteller akkurat,

Schritt11

„fächerförmig“ im obersten Drittel anrichten.

Schritt12

Mit einem, in heißem Wasser erwärmten Esslöffel, p. P. 2 schöne, glatte Nocken abstechen, dazu setzen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, lecker, softig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-buttermilch-mousse-mit-glacierten-pfirsichen/>