



Schnelle Erdbeer - Vanille - Melange mit Buttermilch - Mousse im Kelch

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Erdbeeren fein mit Vanille abgeschmeckt, wer kann da widerstehen?

Zutaten

- Für die Erdbeer - Melange:
- Mark 1 Vanilleschote
- 150 g Erdbeere in Scheiben geschnitten
- 100 g Erdbeeren klein geschnitten
- 125 ml Weißwein trocken
- Saft 1 Zitrone
- Für das Buttermilch - Mousse:
- 8 Stück Löffelbiscuits, grob gebrochen
- 150 ml Buttermilch
- 3 1/2 Blatt Gelatine
- 150 g Sauerrahm
- 150 g Sahne
- 50 g Zucker
- Mark 1/2 Vanilleschote
- Blüten - oder Minzeblättern garnieren, schöne Gläser oder Kelche

Zubereitungsart

Schritt1

Die Erdbeer - Melange:

Schritt2

Den Weißwein, die klein geschnittene Erdbeeren und das Vanillemark ca. 10 min. leise köcheln. Etwas reduzieren lassen, passieren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Schritt3

Die Löffelbiscuits grob brechen.

Schritt4

Das Buttermilch - Mousse:

Schritt5

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 5 - 6 min. einweichen.

Schritt6

Die Buttermilch, den Sauerrahm, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark glatt rmiteinander verrühren.

Schritt7

Die gut ausgedrückte Gelatine in etwas von der Sahne erhitzen, auflösen und unter die Buttermilchmasse rühren. Die restliche Sahne, steif geschlagen unterheben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

In schönen Gläser oder Kelchen zunächst die gebrochenen Löffelbiscuits verteilen, abwechselnd jeweils eine Schicht Erdbeer - Melange und Mousse darüber geben.

Schritt10

Gut durchkühlen lassen und mit den Erdbeerscheiben und Blüten - oder Minzeblättern dekorativ garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** wer kann da widerstehen?

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-erdbeer-vanille-melange-mit-buttermilch-mousse-im-kelch/>