




# Buttermilch-Orangen-Mousse.

 **20 Min.**  **80 Min.**  **mittel**  
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

## Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

Bio-Zitrone(n)  
ml Buttermilch  
ml Orangen-Direktsaft (z.B. Paradiso)  
g Zucker  
g Sofort-Gelatine (z.B. Puda)  
g Sahne  
Heidelbeeren  
Chocolate Chip Cookie(s)  
(z.B. Covo)

**1** Die Zitronen heiß abbrausen, trocken tupfen und die gelbe Schale mit einer kleinen Reibe abhobeln. Anschließend den Saft aus der „nackten“ Frucht pressen.

**2** Als nächstes gibst du Buttermilch, Orangensaft, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in eine Schüssel. Unter ständigem Rühren streust du dann die Sofort-Gelatine dazu und rührst noch mal kräftig, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.

**3** Schnapp dir ein Handrührgerät und schlage die kalte Schlagsahne steif. Mit einem Schneebesen rührst du sie unter die Buttermilch-Mischung.

**4** Fülle dein noch etwas flüssiges Dessert in schöne Gläser, z.B. in PURE-Whiskybecher von Penny, und stelle diese für mind. 30 Min. in den Kühlschrank, damit die Gelatine binden kann.

**5** In der Zwischenzeit bereitest du die Toppings vor. Dafür zuerst die Heidelbeeren abbrausen und abtropfen lassen.

**6** Danach die Kekse zu Bröseln verarbeiten.

**Tipp:** Besonders gut funktioniert das, wenn du die Kekse in einen Gefrierbeutel gibst, diesen locker verschließt und mit einem Geschirrtuch bedeckst. Dann rollst du mit einem Nudelholz darüber, bis die gewünschte „Krümelkonsistenz“ erreicht ist.

**7** Hole deine Creme aus dem Kühlschrank und garniere alles mit den Kekskrümel und den Heidelbeeren.