

Buttermilchgelee mit Früchten

Zutaten für 6 Portionen:

500 ml Buttermilch
80 g Zucker
8 g Blattgelatine (6 Stück)
120 g Brombeeren
60 g Johannisbeeren



Zubereitung:

- Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen
- Buttermilch in eine Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren
- die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem Topf erwärmen bis sie flüssig ist, etwas kalte Buttermilch zugeben und anschließend die Masse in die restliche Buttermilch einrühren
- die fertige Buttermilchmasse in Schälchen füllen und für 2 h im Kühlschrank fest werden lassen
- das Obst waschen und auf dem Dessert dekorieren

Nährwerte pro Portion:

Energie: 75,8 kcal

Protein: 4,4 g

Fett: 0,6 g

Kohlenhydrate: 18,4 g