



## Benötigte Zutaten

### Sauermilchmousse

500 ml	<b>Reine Lungau Edel-Sauermilch</b>
	Orangenschalen Bio, gerieben (je nach Vorliebe)
1/2	Vanilleschote
1 Blatt	Gelatine
1 EL	Weißwein
250 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
1 EL	Honig

### Hollerspiegel

1/8 l	Hollersaft / Hollerbeeren-Dolden
1 Blatt	Gelatine

## Sauermilchmousse mit Hollerspiegel

Rezept von Katharina Stiegler

### Anleitung

Ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reine Lungau Biospähen Edel-Sauermilch mit Orangenzeste, Vanille und Zucker, bzw. Honig sanft verrühren, das Schlagobers schlagen (nicht zu steif).

Die Gelatine in Weißwein auflösen, etwas von der Sauermilch einrühren. Vorsichtig unter die Sauermilch mischen, dann das geschlagene Obers unterheben und in Dessertgläser abfüllen (eventuell mit Dressiersack). Kalt stellen.

Für den Hollerspiegel noch einmal Gelatine einweichen. Den Hollersaft erwärmen und Gelatine einrühren. Etwas überkühlen lassen und auf vorsichtig auf das Sauermilchmousse gießen.

### TIPPS:

Holler hat man ja leider nicht immer zur Verfügung. Man kann hier Beeren aller Art als Fruchtspiegel nehmen; Beeren pürieren, wenn möglich passieren, leicht süßen, erwärmen, Gelatine einrühren und dann aufs Mousse gießen. Wer Gelatine sparen möchte, kann gern auch die Fruchtmasse mit 1 TL Vanille-Puddingpulver in kaltem Wasser verrühren, anschließend kurz aufkochen lassen und auf diese Weise binden. Schmeckt besonders gut und ist cremiger.

...und man kann das Mousse auch in eine Schüssel geben und Nockerl daraus stechen oder in eine Terrinenform!

*SalzburgMilch*



LUNGAUER  
**kochwerk**

Ein Rezept von  
Lungauer Kochwerk