



Benötigte Zutaten

Dunkle Schicht

1 TL	Maisstärke
300 g	Brombeeren
150 g	Zucker
300 g	Himbeeren
200 ml	Weißwein
1	Vanilleschote
1 Stange	Zimt

Helle Schicht

3 Blätter	Gelatine
1	Limette (Saft und Schale)
250 ml	Reine Lungau Edel-Sauermilch
50 g	Staubzucker
250 ml	Premium Schlagobers
einige	Beeren für die Deko

Erfrischende Sauermilch-Nockerl

mit Beeren

Anleitung

Für die dunkle Beerenmasse die Beeren mit Zucker, Vanillemark, Weißwein und Zimtstange in einem Topf aufkochen und danach bei geringer Hitze köchelnd einreduzieren lassen. Dabei die Beeren je nach Wunsch pürieren oder in größeren Stücken lassen. Einige Beeren in ganzen Stücken aufheben. Die Masse mit Maisstärke binden und abkühlen lassen. Zimtstange entfernen.

Für die helle Mousse die Gelatine laut Packungsanleitung vorbereiten. Das Schlagobers steif schlagen. Limettenabrieb und Limettensaft mit der Sauermilch und dem Zucker vermengen. Die Gelatine in der Sauermilch auflösen und danach das Schlagobers unterheben. Einige Stunden kalt stellen bis das Mousse fest wird.

Danach die dunkle Beerenmasse auf einen schönen Teller auftragen und mit einem heißen Löffel Nockerln aus dem Mousse heraus stechen und auf den Beerenspiegel auflegen.

Mit den übrigen ganzen Beeren und Minzeblättchen dekorieren, mit etwas Limettenabrieb bestreuen und servieren.



Ein Rezept von
ichkoche.at

SalzburgMilch



Minzblätter für die
Deko

Limettenabrieb für die
Deko