

Buttermilch - Mandarinen - Creme

Zutaten für 5 - 6 Personen:

1 Dose Mandarinen (oder frische Früchte)
250 g Buttermilch
200 g Schlagsahne
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
25 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
Saft von einer Zitrone



Zubereitung:

- Mandarinen mit dem Vanillezucker pürieren.
- Sahne mit 10 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Zucker und Restgelatine vermischen.
- Mischung mit dem Zitronensaft unter die Buttermilch rühren.
- Püree und Sahne unterheben.
- Creme auf Dessertgläser (-schälchen) verteilen.
- Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- Mit Mandarinen garniert servieren.