

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Buttermilchmuas für 4 Lüüt **(Buttermilchmousse für 4 Personen)**

- 0,2 l Buttermilch
- 40g Zucker
- 1 Limetten
- 4 EL Orangensaft
- 1 Blatt Gelatine
- 0,2 l Sahne
- 1 Eiweiß
- 20g Zucker

Buttermilch mit Zucker, Limettenabrieb und Limettensaft schaumig schlagen, Orangensaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Sahne nicht zu steif schlagen und unter die Buttermilchmasse heben. für ca. 1 Stunde kühl stellen. Jetzt das kalte Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Erneut kühl stellen und nach ca. 1 Stunde servieren. Dazu passen Sauerkirschen, Waldbeeren oder Zitrusfrüchte.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at