



## Himbeer-Buttermilch-Mousse mit Pistaziensauce

für 4 Personen

### **Mousse**

200 g Himbeeren und  
75 g Puderzucker in einen kleinen Topf geben und 5 min leise köcheln lassen. Dann zur Seite ziehen, etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren.  
5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und nach ca. 4 min ausgedrückt in dem warmen Himbeerbrei auflösen.  
200 ml Buttermilch zufügen und im Kühlschrank erkalten lassen.  
2 Eiweiß (Eigelb wird für die Sauce benötigt!) steif schlagen und behutsam unter das abgekühlte Püree heben.  
150 ml Sahne mit einer Prise Zucker steif schlagen und zuerst die Hälfte unter die Himbeermasse heben, dann den Rest einarbeiten.  
Die Masse in kleine kalt ausgespülte Förmchen füllen (kann man auch in eine längliche Pastetenform geben), dann min. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### **Sauce**

100 ml Sahne und  
100 ml Milch mit  
2 Eigelben in einem Topf verquirlen und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Topf vom Herd ziehen,  
75 g Kuvertüre weiß gehackt zufügen und schmelzen. Die Sauce in einem hohen Becher mit  
75 g Pistazien fein aufmixen, im Kühlschrank auskühlen lassen.

### **Garnitur**

75 g Himbeeren mit  
2 EL Amaretto marinieren.

Baiserkrümeln

Die Sauce auf Tellern verteilen, die Mousse aus den Förmchen bzw. aus der Pastetenform lösen. Die Garnitur auf der Mousse verteilen und alles mit  
bestreuen.

