



Blätterteigtürmchen mit Buttermilch-Mousse

 4 PERSONEN  30 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- Tiefkühlblätterteig
- 500 ml **Unsere Reine Buttermilch**
- frische Sommerbeeren, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
- 1 Pck. gemahlene Gelatine
- 125 g **Unsere frische Schlagsahne**
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Honig
- 1 Spritzer Zitrone
- 400 g pürierte Himbeeren

ZUBEREITUNG

- 1** Blätterteig auftauen lassen und 8 größere und 4 kleinere Kreise ausstechen. Im Backofen nach Packungsanweisung goldgelb backen.
- 2** **Unsere Reine Buttermilch** in einem Topf erwärmen. Gelatine einrühren und auflösen. **Unsere frische Schlagsahne** schlagen und vorsichtig unter die gelierende Buttermilch heben.
- 3** Mit Vanillezucker, Honig und 1 Spritzer Zitrone abrunden. Die 4 großen Teigkreise auf einem Teller verteilen und mit einem Klecks Buttermilch-Mousse und Sommerbeeren belegen. Mit weiteren Schichten aus Blätterteig, Mousse und Beeren kleine Türmchen bilden. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen und mit pürierten Himbeeren servieren.

