Buttermilchcreme mit Vanillebirnen

Zutaten:

- 24 mittelgroße Birnen, gewaschen, entkernt, in Stücke geschnitten
- 360 ml Birnensaft
- Vanille, gemahlen
- 6 TL Honig, flüssig
- 12 TL Zitronensaft
- 18 Blatt Gelatine
- 2400 ml Buttermilch
- 6 EL Zucker
- 450 ml Schlagsahne
- Blätter von 2 Minze-Pflanzen, gewaschen

Zubereitung

1. Birnen waschen, schälen und in Stücke schneiden.
2. Für die Vanillebirnen im Topf Birnensaft mit Vanille, Honig und Zitronensaft aufkochen. Die Birnenstücke hinzugeben und alles zusammen für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.
3. Die Hälfte der gedünsteten Birnen in Gläser geben. Die andere Hälfte pürieren und über den Birnenstücken verteilen.
4. Für die Buttermilchcreme Gelatine in 80 ml Buttermilch einweichen.
5. Die gequollene Gelatine in einem Topf mit wenig Buttermilch bei schwacher Hitze auflösen.
6. Restliche Buttermilch langsam unter ständigem Rühren zugießen. Mit Zucker süßen. Kaltstellen und gelieren lassen.
7. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Buttermilchcreme heben.
8. Creme auf die Gläser verteilen und mit Minze dekorieren.