

Buttermilch-Sahnecreme auf Pfirsichspalte

4 Personen

5 Blatt	Weißer Gelatine	Einweichen.
400 ml	Buttermilch	mit
	Saft von einer Zitrone	und
50 Gramm	Zucker	und
1 Pck.	Vanillinzucker	verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 2 EL Buttermilch verrühren und dann zur Masse hinzugeben. Kalt stellen.
1 Dose	Pfirsiche (425 ml)	Abtropfen und in Spalten schneiden (2 Hälften übriglassen zum Garnieren). 4 Gläser oder große Schale auslegen.
200 Gramm	Sahne	Steif schlagen. Sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt, Sahne unterheben (etwas Sahne zum Garnieren übriglassen). Creme in die Gläser / Schale füllen, kalt stellen.
2 TL	Gehackte Pistazienkerne	Restliche Sahne, Pfirsichspalten und Pistazienkerne zum dekorieren.