

## **Charentais-Melone in Vanillecreme**

by Andreas - Montag, April 30, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/charentais-melone-in-vanillecreme/>



Die „Königin der Melonen“ passt mit ihrem dezenten Geschmack ausgezeichnet zur Vanillecreme.

**½ Charentais-Melone**

**2 Eigelbe**

**30 gr. Vanillezucker**

**2 Blatt Gelatine**

**100 ml Milch**

**150 ml Sahne**

Die Melone entkernen und in Würfel schneiden. Die Gelatine in ein wenig warmem Wasser einweichen. Die Eigelbe, den Vanillezucker und die Milch in eine Schale geben und über einem Topf mit heißem Wasser solange mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse cremig geworden ist. Dann die

eingeweichte Gelatine hineingeben und auflösen. Etwas abkühlen lassen. Unterdessen sie Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben.

Die Melonenwürfel in Gläser füllen und die Creme darüber gießen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

**Weitere Empfehlungen:**

Orangengelee mit Sternanis

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit.

4 Saftorangen

1 Zitrone

2 EL Zucker

2

1 Päckchen...

Zitronencreme - Lemon Curd

Lemon Curd ist in angelsächsischen Ländern verbreitet und dient dort einer Vielzahl kulinarisc...

Zitronen-Safranmousse mit Joghurt

Das besondere an dieser Mousse ist die Verwendung von Safranfäden. Das gibt dem Dessert eine sc...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station