

Wassermelonen - Eis (Sizilien) Gelato al Cocomero

Kategorien: Eis, Fruchteis

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Wassermelonenfleisch
300	Gramm	Zucker
2	Essl.	Orangenblütenessenz
120	Gramm	Schokoladenraspel
25	Gramm	Orangeat gewürfelt
25	Gramm	Zitronat gewürfelt
1	Tasse	Pistazien gehackt
		Zimt

Anleitung:

Das Melonenfleisch entkernen und pürieren. Die Hälfte des Zuckers und die Orangenblütenessenz hinzufügen, in der Eismaschine gefrieren lassen, bis die Masse fast fest ist. Aus der Maschine nehmen und den restlichen Zucker, die Schokoladenraspel, Orangeat und Zitronat sowie Pistazien und Zimtrasch unterrühren. In eine Model- oder Pudingform füllen und im kältesten Teil des Kühlschranks - nicht im Gefrierfach! - mehrere Stunden durchkühlen. Vor dem Servieren stürzen und mit Zimt bestäuben.